





# Babka grecka

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- cukier - 1.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- aromat rumowy - 0.5 łyżeczek

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię, żółtka, cukier-utrzeć na puch tak, aby cukier się rozpuścił.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem i pomału dosypywać do masy maślanej ciągle ucierając.
3. Dodać krople aromatu i utrzeć.
4. Białka ubić osobno na sztywno ze szczyptą soli i za pomocą łyżki drewnianej pomału wymieszać z ciastem.
5. Ciasto przełożyć do formy, wstawić do piekarnika na najniższy poziom na siatce i piec 50-60 min. w temp. 170 st. C.
6. Przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)