





babka jogurtowo-bananowa

przepisy.pl



Składniki:

- budyń bananowy - 2 opakowania
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 330 gramów
- jogurt naturalny - 300 mililitrów
- olej - 200 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i budyńiami.
2. Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę, następnie dodać cukier i żółtka. Ubijać jeszcze przez chwilę.
3. Następnie naprzemiennie dodawać mąkę, jogurt i olej. Wymieszać wszystko bardzo dokładnie.
4. Piec w wyłożonej papierem długiej keksówce.
5. Budyń może być o dowolnym ulubionym smaku. Po upieczeniu babkę można dowolnie udekorować (lukier byłby najlepszy, by złamać słodkość babki).
6. LUKIER: 20 dag cukru pudru, 3 łyżki soku z cytryny, 1 łyżka gorącej wody.
7. Wszystkie składniki wymieszać tak, aby powstała gęsta zawiesina.
8. Rozprowadzić na zimnym cieście. Na ciepłym cieście może się rozpląnąć.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl