



Babka marchewkowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Marchew zetrzyj na tarce na najmniejszych oczkach i odcisnij sok. Rozpuść Kasię w rondelku i odstaw do ostygnięcia.
2. Ubij pianę z białek z cukrem.
3. Do piany dodawaj po jednym żółtku stale ubijając.
4. Następnie dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon, Kasię i marchew - całość dokładnie wymieszaj.
5. Powstałą masę przełóż do formy babkowej z kominkiem i piecz w 180 st. C przez ok. 1 godzinę.
6. Po upieczeniu wyjmij z formy i posyp cukrem pudrem.

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 340 gramów
- cukier - 330 gramów
- cynamon - 1.5 łyżeczek
- soda - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- marchew - 500 gramów
- cukier puder do dekoracji - 1 szczypta

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