





Babka migdałowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- cukier puder - 1.25 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1.25 szklanek
- mąka pszenna - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- olejek migdałowy - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- płatki migdałowe - 40 gramów
- olejek waniliowy - 1 sztuka

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Kasię utrzeć z cukrem.
2. Dodawać kolejno żółtka i mleko.
3. Z białek ubić pianę.
4. Do masy dodajemy mąkę i mąkę ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem i pianę z białek. Gdy składniki się połączą dodajemy aromat waniliowy i połowę płatków migdałów.
5. Wszystko delikatnie połączyć i wlać do formy babki o średnicy 17cm. Piec około 50 minut. Sprawdzać patyczkiem czy ciasto jest upieczone w środku. Babę można połączyć lukrem i posypać płatkami migdałów.

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