



Babka mleczna

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



35 minut



180 °C



Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 1.25 szklanek
- słodzone mleko skondensowane - 400 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- olejek śmietankowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubijamy wraz z solą i cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie dodajemy mleko (ja po dodaniu mleka jeszcze trochę ubijałam) i wlewamy rozpuszczoną Kasię.
2. Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną, a następnie powoli dodajemy do masy. Ma powstać gładka gęsta masa.
3. Formę należy wsmarować Kasią i oprószyć mąką. Wylać ciasto.
4. Piec przez około 35 minut w 180 C.
5. Po upieczeniu, otwieramy lekko piekarnik, a ciasto pozostawiamy w środku do ostygnięcia. Smacznego!

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