





przepisy.pl

## Babka najlepsza jaką znam



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- imbir - 1 łyżeczka
- spirytus - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- mąka tortowa - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kurkuma - 0.5 łyżeczek
- olej - 6 łyżek
- mąka ziemniaczana - 2 szklanki

### Sposób przygotowania:

1. 6 całych jaj ubić na parze z cukrem, po ubiciu dodać do jajek, mieszając drewnianą łyżką wszystkie pozostałe składniki, na końcu wlać roztopioną Kasię.
2. Całość wylać do formy wysmarowanej Kasią i wysypanej tartą bułką.
3. Piec 1 godz. w temp. 170 stopni.
4. Jest to porcja na dużą formę. Babka jest wilgotna delikatna i żółciutka od kurkumy.

---

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