



# Babka piaskowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka - 10 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- cukier puder - 12 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- mleko - 50 mililitrów
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olejek cytrynowy - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać.
2. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek.
3. Kasię utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, połączyć z mlekiem, olejkiem i ubitą pianą z białek przesypując mąką.
4. Potem przełożyć do wysmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą formy, piec ok. 40 minut w średnio gorącym piekarniku, zwiększając temperaturę piekarnika pod koniec pieczenia.
5. Babkę wystudzić, wyjąć z formy, polać polewą.

---

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