



przepisy.pl

## Babka piaskowa z jagodami



 15 minut  Łatwe

### Składniki:

- mąka pszenna - 12 łyżek
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- cukier puder - 0.75 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jagody - 25 dekagramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

### Wskazówki pieczenia:

 75 minut  200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Odmierzyć i przesiać 12 łyżek mąki pszennej i 3 łyżki mąki ziemniaczanej. Do mąki dodać łyżeczkę proszku do pieczenia i wymieszać.
2. Kasię zmiksować z cukrem pudrem aż powstanie biaława masa.
3. Jajka rozdzielić, z białek ubić pianę, żółtka dodać do Kasi z cukrem i dalej miksować. Dodać cukier waniliowy.
4. Dodać przygotowaną wcześniej mąkę i wymieszać. Dodać pianę i lekko wymieszać okrężnymi ruchami.
5. Wylać do przygotowanej wcześniej tortownicy, wysypać jagody i włożyć do wcześniej nagrzanego piekarnika.
6. Po wystudzeniu ciasta połączyć 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)