





Babka piaskowa z malinami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  175 °C 

Składniki:

- mąka - 20 dekagramów
- maliny - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 25 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- cukier puder - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Maliny przesypać odrobiną mąki. Kasię utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i otartą skórką z cytryny. Podczas ucierania dodawać kolejno jajka, przy czym każde następne dodawać dopiero wtedy, gdy poprzednie dobrze się połączy z masą.
2. Wsypać mąkę z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać.
3. Przełać trochę ciasta do wysmarowanej Kasią i wysypanej bułką tartą formy.
4. Wyrównać powierzchnię.
5. Do reszty ciasta dodać maliny, przełożyć na ciasto w formie.
6. Piec około 50 min. w temp. 175 st.
7. Po upieczeniu wystudzić, wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem. Smacznego!

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