





Babka piaskowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- aromat migdałowy - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki

dekoracja

- biały lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Oba rodzaje mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej przez sitko.
2. Kostkę Kasi zmiksuj z cukrem, cukrem waniliowym i aromatem.
3. Ciągle miksując dodawaj na przemian mąkę i jajka.
4. Odłóż 1/3 masy i wymieszaj ją z kakao.
5. Formę na babę natłuść i oprósz mąką lub tartą bułką.
6. Jasną masę wlej do formy, a na nią masę z kakao, lekko wymieszaj.
7. Piecz w temperaturze 180 stopni C przez 50 minut.
8. Wystudzoną babę oprósz cukrem pudrem lub polukruj (gotowym lukrem lub domowej roboty z cukru pudru i cytryny).

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