





# Babka puchowa

przepisy.pl



## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 2 szklanki
- mąka pszenna - 6 łyżek
- olej - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- ocet - 1 łyżka

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć z cukrem na puszysty krem, po czym wbijać kolejno jajka.
2. Do utartej masy wsypywać porcjami mąkę ziemniaczaną wymieszaną z mąką pszenną i proszkiem do pieczenia i dalej ucierać, aż do uzyskania gładkiego ciasta. Wlać olej i na końcu ocet.
3. Dokładnie wymieszać i wylać ciasto do formy (najlepiej do takiej wysokiej z kominkiem).
4. Piec 40 min. w 180 stopniach.
5. Ciasto można poleać polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.
6. Babka zawsze się udaje i jest puszysta.

---

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)