





Babka ucierana

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj dokładnie z cukrem.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
3. Do masy dodawaj po jednym jajku i łyżce mąki, ciągle ucierając, aż wyczerpią się składniki.
4. Na koniec dodaj zapach arakowy.
5. Formę babkową o średnicy około 20 cm posmaruj Kasią i obsyp mąką.
6. Ciasto przełóż do formy i piecz około 40 minut w 180 st. C.
7. Po upieczeniu pozostaw ciasto jeszcze na 10 minut w wyłączonym piekarniku.

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

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 350 gramów
- cukier - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- zapach arakowy - 1 opakowanie