





# Babka wielkanocna

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę połączyć z drożdżami, żółtkami, cukrem, cukrem waniliowym, płynną Kasią i olejkiem rumowym.
2. Całość dokładnie wyrobić.
3. Dodać pianę z białek.
4. Formę do babek wysmarować olejem.
5. Wylać ciasto i odstawić od wyrośnięcia.
6. Piec w piekarniku o temperaturze 180 stopni.

---

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)

## Składniki:

- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- drożdże - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- olejek rumowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie