





Babka z białek

przepisy.pl



Składniki:

- białko - 8 sztuk
- cukier - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubij na sztywno. Kasię utrzyj z cukrem, dodaj szczyptę soli, wsyp mąkę, proszek do pieczenia i delikatnie wmieszaj dodając po łyżce ubitą pianę z białek.
2. Ciasto przełóż do formy posmarowanej tłuszczem i posypanej mąką.
3. Piecz około 45 minut w 160°C (piec elektryczny z obiegiem powietrza) lub 180°C (piec elektryczny). Przepis na podłużną blachę o długości około 18 cm lub okrągłą z kominkiem - 22 cm średnicy.

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