





Babka z krówkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- jajka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ajerkoniak - 125 mililitrów
- krówki - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- Śmietana 30% - 100 mililitrów
- cukier brązowy - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Krówki pokrój na małe kawałki. Włóż do miski i oprósź łyżką mąki.
2. Pozostałą mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą.
3. Miękką Kasię utrzyj z cukrem, dodając stopniowo po jednym jajku. Ciągłe ucierając wlej ajerkoniak, a następnie dodawaj po łyżce mąki.
4. Do ciasta wsyp pokruszone krówki i delikatnie wymieszaj łyżką.
5. Formę do babki z kominkiem wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
6. Ciasto przełóż do formy.
7. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 40 minut w 180 st. C.
8. Do rondelka włóż wszystkie składniki na polewę i gotuj, ciągle mieszając, aż polewa zgęstnieje.
9. Przystudzoną babkę polej jeszcze ciepłą polewą.

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