





Babka z marcepanem

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  175 °C 

Składniki:

- krem nugatowy - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- orzechy - 20 dekagramów
- marcepan - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- zapach migdałowy - 1 opakowanie
- mąka - 50 dekagramów
- śmietanka kremówka - 12 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Nugat włóż do zamrażalnika na 15 minut. Na patelni upraż orzechy. Marcepan i nugat pokrój w kostkę.
2. Kasię utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym. Ucierając dodawaj jajka i mąkę.
3. Następnie dodaj śmietankę, zapach i proszek do pieczenia. Do powstałego ciasta włóż orzechy, nugat i marcepan.
4. Ciasto rozsmaruj w natłuszczonej i wysypanej mąką formie. Piecz 1 godzinę w temperaturze 175 stopni. Na koniec posyp babkę cukrem pudrem.

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