





przepisy.pl

BABKA Z TWAROGIEM



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier drobny - 260 gramów
- twaróg dwukrotnie zmielony - 250 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ekstraktu z wanilii - 1 łyżeczka
- cukier puder do dekoracji - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię rozetrzeć z cukrem, dodać twaróg, ekstrakt z wanilii, miksować do momentu uzyskania puszystej masy.
2. Wbijać kolejno po jednym jajku, za każdym razem chwilę miksować.
3. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wsypać do ciasta w trzech porcjach, mieszać łypatką.
4. Formę wysmarować Kasią, oprószyć mąką, przełożyć ciasto.
5. Piekarnik nagrzać do 170°C, wstawić ciasto na 40 minut.
6. Ostudzone możemy oprószyć cukrem pudrem.

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