





Babka z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mleko - 50 mililitrów
- wiśnie drylowane
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier i cukier waniliowy, utrzeć na puszystą masę.
2. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka dodawać kolejno do masy i ucierać.
3. Białka ubić na pianę.
4. Do masy dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i mleko. Na koniec dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy.
5. Formę posmarować Kasią i posypać bułką tartą. Wlać ciasto, ułożyć wiśnie. Piec 50 minut, sprawdzać patyczkiem do szaszłyków, gdy będzie suchy ciasto jest gotowe. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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