





Babka ze śliwkami

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 1.75 szklanek
- śmietana - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- śliwki - 0.5 kilogramów
- cukier puder do dekoracji - 1 szczypta

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.
2. Kasię utrzeć z cukrem na puszystą masę.
3. Dodawać po kolei żółtka, połowę mąki, śmietanę.
4. Dobrze wymieszać.
5. Z białek, z odrobiną cukru ubić bardzo sztywną pianę, dodać do ciasta razem z resztą mąki.
6. Delikatnie wymieszać.
7. Na sam koniec dosypać śliwki (bez pestek).
8. Wymieszać łyżką i wlać do foremki.
9. Zamiast śliwek można użyć dowolnych owoców.

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