





# Kawowa baba

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Utrzeć na puszystą masę Kasię, stopniowo wsypując cukier i jedna torebkę cukru waniliowego.
2. Kolejno wbić cztery jajka i dodać aromat waniliowy.
3. Zmieszać mąkę z proszkiem do pieczenia.
4. Dodawać stopniowo do masy mąkę oraz mleko, cały czas ucierając.
5. Całość dokładnie wymieszać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
6. Nasmarować Kasią i posypać tartą bułką formę do bab i przełożyć przygotowane ciasto.
7. Wstawić formę do dobrze nagrzanego piekarnika.
8. Piec babę przez 50 minut w temperaturze 180 stopni C.
9. Następnie wyjąć z pieca, odstawić w formie do wystygnięcia.
10. Z formy wyjąć babę na ozdobny talerz, można posypać cukrem waniliowym albo cukrem pudrem. Smacznego!!!!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)