





Świąteczna babka

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 500 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 300 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajka (L) - 4 sztuki
- mrożony szpinak - 200 gramów
- marchewka - 200 gramów
- cytryna - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmroź, jeśli trzeba rozdrobnij blenderem i odcisnij na sicie. Marchewkę zetrzyj na tarce o drobnych oczkach i też odcisnij na sicie.
2. Kasię roztop w rondelku. Mleko podgrzej i wymieszaj z sodą. Cytrynę umyj i wyciśnij z niej sok.
3. Jajka ubij z cukrem i cukrem waniliowym na puch. Ciągłe ubijając dodaj sok z cytryny, roztopioną Kasię, mąkę, proszek do pieczenia i sodę z mlekiem.
4. Otrzymaną masę podziel na dwie części. Jedną wymieszaj ze szpinakiem, drugą z marchewką.
5. Każdą z porcji ciasta włóż do oddzielnej foremki keksowej o wymiarach 10 x 22 cm. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 40 minut.
6. Przed podaniem ciasta pokrój na plastry. W różnokolorowych plastrach wytnij foremkami choinki, gwiazdki i inne. Wycięte formy zamień miejscami.

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