



Wielkanocna Baba Makowa

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier puder - 6 dekagramów
- jajko - 8 sztuk
- cukier - 18 dekagramów
- mak - 30 dekagramów
- orzechy laskowe - 15 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 1 unit
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Smarujemy formę.
2. Oddzielamy żółtka od białek.
3. Ucieramy Kasię z cukrem pudrem i łyżeczką cukru waniliowego, szczyptą soli i odrobiną cynamonu.
4. Dodajemy w trakcie ucierania kolejne żółtka.
5. Piekarnik nagrzewamy do 170 stopni.
6. Ubijamy pianę z białek i cukru.
7. Trzecią część piany szybko ucieramy z masą z żółtek.
8. Pozostałą pianę, utarty mak i orzechy ostrożnie mieszamy z masą.
9. Napęlniamy formę masą i 70 min. pieczemy.
10. Babkę posypujemy cukrem pudrem.
11. Na boku przypinamy żółtego kurczaczka jako ozdobę.

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