

Babka budyniowa(szybka)



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **196** Ocena: **1000**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Budyń waniliowy 180 g
- śmietana 12% 200 ml
- cukier puder 120 g
- mąka pszenna Typ 500 100 g
- cukier 100 g
- skórka pomarańczowa 80 g
- woda 50 ml
- sok z cytryny 30 ml
- Proszek do pieczenia 8 g
- jajka 5 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Do masy dodajemy śmietanę. Miksujemy. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i budyń waniliowy. Miksujemy do połączenia się składników. Formę keksową smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Do formy przelewamy ciasto. Pieczemy 60 minut w 180 stopniach do tzw. suchego patyczka. Studzimy. Cukier puder, sok z cytryny i wrzącą wodę mieszamy do momentu powstania lukru. Lukrem polewamy wystudzone ciasto. Dekorujemy skórka pomarańczową.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

Twoje notatki do przepisu: