

Babka gotowana

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **4588**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jajka 6 szt.
- Margaryna 25 dag
- Cukier 25 dag
- Mąka pszenna 25 dag
- Mąka ziemniaczana 25 dag
- Proszek do pieczenia 2 dag
- Aromat do ciasta (dowolny)

Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszamy mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia. Do drugiej miski wrzucamy margarynę, wsypujemy cukier i wszystko ucieramy. Wbijamy do tego po jednym jajku, cały czas ucierając masę. Do powstałej masy wsypujemy stopniowo wymieszane wcześniej mąki z proszkiem do pieczenia (ciągle ucierając) oraz kilka kropli aromatu do ciasta.
- 2 Powstałe ciasto wlewamy do specjalnej formy do gotowanych babek (z przykrywką) i zamykamy foremkę. Do dużego garnka wlewamy wodę do $\frac{3}{4}$ jego wysokości i zanurzamy foremkę z ciastem. Garnek wstawiamy na ogień i gotujemy babkę ok. 1h 15 min.

Twoje notatki do przepisu: