

Babka kefirowa

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **682**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna – 3 szkl
- Mąka ziemniaczana -1 szkl
- Jajka – 4 szt
- Masło 25 dag
- Cukier -1,5 szkl
- Kefir – 1,5 szkl
- Proszek do pieczenia – 3 łyżeczki
- Sól – szczypta
- Polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek przesiać do miski. Żółtka oddzielić od białek. Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę i dodajemy po 1 żółtku i dalej ucieramy. Następnie do masy dodajemy kefir na przemian z mąką i ucieramy dalej. Białka ubijamy na sztywną pianę z odrobiną soli, wykładamy na ciasto i delikatnie łyżką mieszamy. Formę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą, przekładamy ciasto i pieczemy w nagrzanym piekarniku przez ok. 60 minut w temp 180stC. Wyjmujemy, studzimy i dekorujemy polewą.

Twoje notatki do przepisu: