

Babka piaskowa



Autor: **kokosek1997**
Przepisów: 4 Ocena: 24



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 4
- mąka, 2 szklanki
- proszek do pieczenia, łyżeczka
- masło/margaryna, 3/4 kostki
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 1 torebeczka
- dowolny aromat, pół łyżeczki
- sól, szczypta
- mleko, 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Na stolnicy połączyć ; mąkę,proszek,sól i masło.Całość siekać aż powstaną grudki wielkości ziarenek ryżu.
- 2 Ubić jajka z cukrem,dodając 5 łyżek gorącego mleka,cukier waniliowy i aromat
- 3 Stopniowo dosypywać mąkę z masłem,ubijając do połączenia
- 4 Przełać do formy,piec w 170 stopniach,50 minut
- 5 Po upieczeniu posypać cukrem pudrem
- 6 Smacznego !:))

Twoje notatki do przepisu: