

Makusek z białek - mini babka :)



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1743**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 5 białek (1/2 szklanki), 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mąki 1/2 szklanki maku
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia 1/4 kostki margaryny

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę roztopiamy i odstawiamy do ostygnięcia. Mąkę przesiewamy i łączymy z proszkiem do pieczenia. Białka z odrobiną soli ubijamy na sztywną pianę. Delikatnie wsypujemy cukier cały czas miksując. Dosypujemy najpierw mąkę, następnie mak - delikatnie mieszając łyżką - by piana nie opadła! Na koniec wlewamy margarynę i znów mieszamy. Gotową masę wlewamy do formy - u mnie forma na babkę. Pieczemy ok 50 minut w temperaturze 180stopni. Ciasto trzymamy w piekarniku do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: