

# puszysta babka parzona



Autor: **Ewaaa**  
Przepisów: **143** Ocena: **9332**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 5 jajek (M)
- 250 gramów masła lub margaryny
- 2 kopiaste łyżki cukru waniliowego
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 0,5 szklanki mąki pszennej (dałam tortową)
- 3 budynie o smaku waniliowym lub śmietankowym bez cukru (razem około 120 gramów proszku)
- dodatkowo: cukier puder lub polewa czekoladowa

## Sposób przygotowania:

- 1 Całe jaja ubić z cukrem pudrem i cukrem na puszystą piankę. Następnie dodać (najlepiej przesiewając) obie mąki, budynie i proszek do pieczenia, miksować na najszybszych obrotach przez około 3 minuty.  
UWAGA: Jeśli dodamy czekoladowe budynie uzyskamy babę czekoladową.  
Masło rozpuścić i wrzące zalać na powierzchnię ciasta, odczekać około 1 minuty (będzie widać jak mąka się zaparza).  
Potem zmiksować na średnich obrotach do połączenia składników, ale nie za długo.  
Średnią foremkę z kominem wysmarować tłuszczem i posypać mąką pszenną, wylać ciasto.  
UWAGA: Nie trzeba czekać aż ciasto przestygnie, od razu przelewamy je do foremki.  
Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, włożyć babkę i piec około 50 minut, do "suchego patyczka" (funkcja grzania góra - dół, bez termoobiegu, na środkowym poziomie).

Babę wystudzić w foremce do temperatury pokojowej, następnie wyjąć na blat lub kratkę.

Posypać cukrem pudrem lub poleć polewą czekoladową.



Twoje notatki do przepisu: