

Rumowa babka



Autor: **Bella_Relaks**
Przepisów: **450** Ocena: **3817**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- 50 dag mąki
- szklanka cukru
- 1
- 5 szklanki mleka
- 15 dag margaryny
- 3 jajka
- małe op. proszku do pieczenia
- pół szklanki maku
- aromat rumowy

Sposób przygotowania:

- 1 Porcje: 20, przygot. 80 min, cena 0,65 zł, 215 kcal.
- 2 Zmiksuj margarynę, cukier oraz żółtka. Miksując, porcjami syp mąkę z proszkiem do pieczenia. Wlej mleko. Wsyp mak, wlej aromat. Białka ubij na sztywno i wymieszaj z ciastem.
- 3 Formę posmaruj tłuszczem, posyp bułką tartą. Wlej ciasto. Piecz około 50 min w temp. 180°C.
- 4 **Przepis przysłała Łucja Staszyńska z Gdyni**

Źródło: Bella Relaks

Twoje notatki do przepisu: