

Babka piaskowa

Składniki:

5 jajek

200 g mąki ziemniaczanej

80 g mąki pszennej (tortowej)

220 g cukru

125 g margaryny lub masła

1 opakowanie cukru wanilinowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Cukier puder do posypania



Wykonanie:

Margarynę lub masło roztopiamy w rondelku i zostawiamy do przestudzenia. Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy mikserem, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i cukier wanilinowy. Ucieramy, aż jajka zmienią kolor, na jasny. Teraz dodajemy połączone ze sobą i przesiane mąki oraz proszek do pieczenia. W międzyczasie dodawania mąk zmieni się konsystencja ciasta na gęstą, więc można dolać tłuszcz. Nadal mieszając dodajemy do końca mąki i tłuszcz. Mieszymy dobrze. Zostawiamy na chwilę masę i ubijamy nasze białka na sztywną pianę. Dodajemy ją potem do naszej masy i mieszamy z całością, ale już bez użycia miksera tylko za pomocą łyżki (np. drewnianej).

Ciasto wlewamy do foremki w kształcie babki (pojemność 2 litry) lub do keksówki o wymiarach 12 x 30 cm (wysmarowanej tłuszczem i obsypaną bułką tartą). Piekarnik rozgrzewamy do 180 °C i pieczemy ok. 40-45 min (w zależności od piekarnika). Po upieczeniu babkę studzimy i wyciągamy z foremki.

Wystudzone ciasto posypujemy, cukrem pudrem. Można również oblać ciasto polewą czekoladową lub lukrem.

Życzę smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

