

Babka Advocaat

Składniki:

- 270 g mąki pszennej tortowej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 200 g cukru
- 5 jajek
- 250 ml oleju rzepakowego
- 250 ml likieru advocaat
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Wykonanie:

Do miski przesiewamy mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.

Do drugiej miski wlewamy olej, wsypujemy cukier oraz cukier wanilinowy i ucieramy mikserem około 4 min. Następnie zmniejszamy obroty miksera i dodajemy po jednym jajku. Po każdym dodaniu chwilę mieszamy. Po jajkach dodajemy małym strumieniem likier i mieszamy tylko do połączenia się składników. Teraz dodajemy stopniowo wymieszane wcześniej mąki z proszkiem do pieczenia. Mieszamy mikserem na małych obrotach tylko tyle, żeby mąka połączyła się z masą.

Błazkę typu keksówka 12x30 cm lub większą wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy margaryną i obsypujemy bułką tartą. Masę wlewamy do foremki, a następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 50-60 min do suchego patyczka.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

