

Baba świąteczna

Autor: **Anowi1985**Przepisów: **23** Ocena: **919**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Anowi1985 | Smaker.pl

Składniki:

- mąka, 1szklanka
- cukier, 1szklanka
- Jaja, 4szt
- mąka ziemniaczana, 3/4szklanki
- proszek do pieczenia, 1,5łyżeczki
- cukier waniliowy, 1szt
- margaryna, 20dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę topimy i pozostawiamy do wystygnięcia. Jaja i cukier ubijamy na puszystą masę, następnie dodajemy obie mąki, cukier waniliowy i proszek do pieczenia, na koniec wlewamy wystudzoną margarynę. Wszystko powoli mieszamy.
- 2 Wymieszaną masę wlewamy do formy wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą, pieczemy 45min w tem 180-200.
- 3 Gdy nam Baba wystygnie polewamy ją lukrem.

Twoje notatki do przepisu: