

Babka orzechowa



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1557**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne



Składniki:

- białka, 6 szt
- mąka pszenna (użyłam tortową), 2 szkl.
- orzechy laskowe tarte, 1 szkl.
- olej, 1 szkl.
- mleko, 1/2 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- rodzynki, ca 10 dag
- sól, szczypta
- ewent. rum, 2 łyżki
- ewent. aromat do ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, orzechy, proszek do pieczenia wymieszać i dodać olej + mleko. Ponownie wymieszać.
- 2 Sparzyć rodzynki, odcedzić i lekko oprószyć mąką.
- 3 Ubić białka ze szczyptą soli i stale ubijając dodawać cukier.
- 4 Ubite białka dodawać stopniowo do masy i delikatnie wymieszać. Na koniec dodać rodzynki i ewent. aromaty.
- 5 Ciasto przelać do dużej keksówki, wyłożonej papierem do wypieków lub posmarowanej tłuszczem.
- 6 Piec w temp. 160 st. C - 50 min. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić patyczkiem, czy jest upieczona.
- 7 Po wystudzeniu można poleać polewą lub posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: