

Babka - prosty przepis



Autor: **Bake-cook**
Przepisów: 50 Ocena: 405



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 230 g mąki pszennej
- 120 g mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki cukru brązowego (lub zwykłego)
- 1 szklanka oleju (najlepiej rzepakowego)- może być też oliwa
- 4 duże jajka
- 1 niepełna łyżka proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- kilka kropel aromatu waniliowego lub śmietankowego

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj formę do babki - posmaruj ją masłem lub oliwą oraz wysyp bułką tartą.



- 2 Jajka połącz z cukrem za pomocy miksera, trzepaczki lub thermomixa. Cukier musi się dobrze rozpuścić.



- ③ Dodaj olej i znowu wymieszaj. Następnie za pomocą sitka przesyp mąki, dodaj cukier waniliowy i aromat.

. Zaczynij rozgrzewać piekarnik do 180 stopni.



- ④ Wszystkie składniki dobrze wymieszaj za pomocą miksera lub thermomixa. Składniki muszą być dobrze połączone. Wlej ciasto do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piecz ok 1 godzinę. Po 40 minutach możesz sprawdzić patyczkiem do szaszłyków czy babka jest gotowa - wystarczy wsadzić patyczek i zobaczyć czy jest mokry. Jeśli nie to sprawdź po kolejnych 10 minutach.

Babka jest dobra jeśli patyczek będzie suchy.



- 5 Babkę, po ostygnięciu, możesz udekorować cukrem pudrem, czekoladą lub lukrem wg uznania.



Twoje notatki do przepisu: