

Babka z cukinii



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2469**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Cukinia - obrana i starta na grubych oczkach - 3 szkl.
- Jajka - 3 szt.
- Cukier - 1 szkl.
- Cukier waniliowy - 1 łyżka
- Soda oczyszczona - 1,5 łyżeczki
- Mąka - 2,5 szkl.
- Olej - 1 szkl.
- Orzechy - włoskie - 0,5 szkl. zmielonych
- Cukier puder - do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy białka od żółtek. Z białek ubijamy pianę, dodajemy cukier i cukier waniliowy, ponownie ubijamy, a następnie dodajemy pozostałe składniki (cukinia najlepiej mała, wówczas nie musimy wydrążyć środka). Całość dokładnie miksujemy i wylewamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia (lepsza jest trochę większa/szersza keksówka, bo ciasto mocno rośnie i w mniejszej potrzeba więcej czasu żeby dobrze się przepiekła) i pieczemy 50-60 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni - do suchego patyczka. Po ostudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: