

Babka z kukurydzy



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2528** Ocena: **18581**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kukurydza konserwowa 4 puszki
- Jajo kurze 3 szt
- mleczko skondensowane niesłodzone 1/2 puszki
- Masło 10 dag
- mąka 1/2 szklanki
- Cukier 3 łyżki
- Cynamon 1/2 łyżeczki
- tłuszcz do formy
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Masło roztopić i ostudzić. Kukurydze dobrze odsączyć i zmiksować z mleczkiem i cynamonem. Żółtka ubić z cukrem i połączyć z kukurydzą. Dodać masło, mąkę, proszek do pieczenia, wymieszać mikserem. Białka ubić na sztywno i połączyć z ciastem, lekko zamieszać. Ciasto przelać do formy keksowej. Piec w temperaturze 180 stopni przez 45 minut.

Twoje notatki do przepisu: