

Pyszna wilgotna baba z jagodami

Autor: **agnes72**Przepisów: **665** Ocena: **4142**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 jajek,
- 1,5 szklanki cukru,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3/4 szklanki oleju,
- kilka kropel aromatu rumowego,
- 1 szklanka jagód leśnych lub innych owoców,
- szklanka - kubek arcoroc

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodać jajka oraz cukier, zmiksować na puszystą masę na tak zwany kogel - mogel. Następnie dodać obie mąki, proszek do pieczenia oraz aromat i wszystko zmiksować do połączenia się składników.



- 2 Gotowe ciasto przelać do foremki 40 * 12 wyłożonej papierem do pieczenia. przygotować jagody (ja miałam mrożone). Jagody wysypać na ciasto. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec 1 godzinę i pięć minut w zależności od piekarnika do suchego patyczka. Pozostawić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach przez 5 minut.



- ③ Wyjąć z blaszki, oddzielić ciasto od papieru. Można poleć polewą i posypać wiórkami (ja polewę robię sama) lub kto czym ma ochotę.



- ④ Ciasto w sam raz do kawy lub dla niespodziewanych gości polecam serdecznie. Wszystkie fotki znajdziecie na moim blogu.



Twoje notatki do przepisu: