



Babka z suszonymi śliwkami

Autor: Śnieżynka

Osób: **10**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Śliwki wsypać do miseczki, zalać ciepłą wodą na kilka minut, osączyć, drobno posiekać i oprószyć mąką.

Krok 2
Białka oddzielić od żółtek. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka z cukrem utrzeć na puszystą masę.

Krok 3
Do masy jajecznej dodawać pianę na przemian z mąką. Wlać rozpuszczone, przestudzone masło, wsypać śliwki, wymieszać i przełożyć do posmarowanej tłuszczem foremki na babkę.

Krok 4
Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 35-40 minut w temperaturze 180°C.

Wskazówki

Upieczoną i ostudzoną babkę można oblać polewą lub polukrować.

Składniki:

- 6 jajek
- 7 łyżek mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 10 łyżek cukru
- 5 dag masła łaciate
- 10-20 dag śliwek suszonych
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia