



Babka piaskowa

Autor: Alicja Wróbel (Doprawionefantazja)

Danie: **Deser**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Całe jajka ubij z cukrem na puszystą pianę. Następnie dodaj mąkę pszenną wymieszaną z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia i już na wolnych obrotach delikatnie wymieszaj. Masło roztop i jeszcze gorące wlej do ciasta nie przerywając miksowania. Na koniec dodaj aromat i rodzynki lub inne bakalie obsypane mąką

Krok 2

Gotowe ciasto przełóż do formy wysmarowanej tłuszczem i wstaw do nagrzanego do 170C piekarnika na ok 45 min.

składniki

5 jajek,

szklanka mąki pszennej,

1/2 szklanki maki ziemniaczanej,

płaska łyżeczka proszku do pieczenia,

1 kostka masła łąciate,

1 szklanka cukru, otarta skórka z cytryny