

Babka puchowa

Przepis dodany przez użytkownika KRKNowaHuta

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajko - 6 szt.
- margaryna - 25 dag
- cukier - 2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 2 szkl.
- mąka pszenna - 6 łyżka(i)
- olej - 6 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- ocet - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło ucieramy z cukrem, wbijamy kolejno jajka. Do utartej masy wsypujemy wymieszane ze sobą mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Następnie dodajemy olej. Ciasto wlewamy do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Pieczemy 40 min. Jeszcze ciepłą posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

