



Babka piaskowa

Składniki

- 140 g Mąki Basia Tortowa Extra
- 160 g mąki ziemniaczanej
- 220 g cukru
- 250 g margaryny
- 5 jajek
- 8 g proszku do pieczenia
- 16 g cukru wanilinowego
- 4,5 ml aromatu waniliowego

Sposób przygotowania

Krok 1

Jajka utrzyj z cukrem.

Krok 2

Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, aromat oraz roztopioną margarynę.

Krok 3

Zmiksuj składniki i wylej gładką, lśniąca masę na formę (wcześniej obsypana bułka tarta).

Krok 4

Piecz około 45 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C.

Krok 5

Rumianą i pachnącą babkę możesz udekorować pysznym lukrem lub swoją ulubioną polewą.