

Babka piaskowa

Przepis dodany przez użytkownika russet

Prosta i pyszna

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- masło - 1 kostka(i)
- jajka - 5 szt.
- cukier waniliowy - 1/2 op.
- cukier puder - do posypania

Etapy przyrządzania:

1. Całe jajka z cukrem podgrzać i ubić na gęstą masę, połączyć z utartym na puszystą masę masłem, dodać cukier waniliowy, delikatnie wymieszać z przesianą mąką wrocławską. Do posmarowanej masłem formki i wysypanej tartą bułką wyłożyć ciasto. Piec w temp. ok. 150°C ok. 60min. Upieczoną babkę posypać cukrem pudrem.

