

Baba majonezowa

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Pyszna babka .

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1/2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1/2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- majonez - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki dokładnie miksujemy aż powstanie gładka jednolita masa . Gotową masę przelewamy do foremki z kominkiem i pieczemy na złoty kolor przez około 60 minut w temperaturze 180 stopni . Babkę możemy udekorować.

Smacznego!

