



całość (18 porcji) 3073 kcal
1 porcja ok. 171 kcal

Babka wielkanocna

Składniki:

150 g masła
3 jajka
garść rodzynek
2 łyżki migdałów
300 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g cukru
opakowanie cukru waniliowego (16 g) lub 1 laska wanilii
do posmarowania formy: 1 łyżka masła i około 2 łyżki bułki tartej
do dekoracji: łyżka cukru pudru

Sposób przygotowania:

Masło i jajka wyjąć wcześniej z lodówki. Składniki na babkę powinny być w temperaturze pokojowej. Formę do babki, z kominem po środku o średnicy 22-25 cm, wysmarować masłem i oprószyć bułką tartą. Rodzynki zalać wrzątkiem i po 5 minutach odcedzić. Płatki migdałowe posiekać. Mąkę wymieszać dokładnie z proszkiem do pieczenia. Białka ubijać z 2-3 łyżkami cukru na sztywną pianę. Żółtka, pozostałą część cukru, cukier waniliowy i masło ucierać przy pomocy miksera na puszystą masę. Wszystkie składniki połączyć – do puszystej masy z żółtek i masła dodać mąkę z proszkiem do pieczenia oraz pianę z białek. Dorzucić bakalie i miksować na średnich obrotach do dokładnego połączenia się składników. Masę wylać do formy (do połowy jej wysokości) i wyrównać jej powierzchnię. Wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 170 °C przez około 40 minut. Pod koniec pieczenia dla pewności można zrobić tzw. test suchego patyczka, jeśli jest na nim przyklejone ciasto, trzeba jeszcze trochę podpieć babkę.



POTRAWA
BEZ DROZDZY



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
WEGETARIANSKA
