



Babka piaskowa


 tulipan


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mąka - 1 szklanka

jaja - 4 szt.

mąka ziemniaczana - 3/4 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

margaryna - 1 kostka

cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Margarynę utrzeć z cukrem, a następnie dodając po żółtku stale ucierać. Dodać obie mąki przesiane i wymieszane z proszkiem, wymieszać ciasto. Ubić sztywną pianę i połączyć z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40-50 minut. Posypać cukrem pudrem.