




Prosta babka budyniowa

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- jaja - 5 szt.
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka

- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- margaryna rozpuszczona - 1/2 kostka
- masło lub margaryna do formy - 1 łyżeczka
- bułka tarta do formy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na pianę, dodaj cukier i ubijaj jeszcze przez chwilę, następnie dodać żółtka. Mąkę przesiać z budyniem i proszkiem do pieczenia. Następnie delikatnie połączyć mąkę z masą jajeczną, mieszając łyżką. Na koniec dodać margarynę. Masę przełożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170°C na 45-50 minut. Podawać po wystudzeniu, polukrowaną lub posypać babkę cukrem pudrem.