






Babka orzechowa

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

orzechy włoskie mielone - 200 g
mąka orkiszowa - 3/4 szklanka
cukier trzcinowy - 1/2 szklanka

wanilia mielona - 1/2 łyżeczka
jaja - 5 szt.
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nastawiamy na 180st.C
Formę smarujemy masłem (można oprószyć
mąką np: pełnoziarnistą)

Jaja wbijamy do miski i ubijamy z cukrem i wanilią na puch. Dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Krótco mieszamy. Na koniec dodajemy zmielone orzechy włoskie i już mieszamy trzepaczką. Po połączeniu się składników przelewamy masę do formy, wkładamy do piekarnika i pieczemy 50 minut do suchego patyczka. Studzimy na kratce. Dekorujemy według własnego uznania.