Babka śmietanowa

Skoter

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1/2 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4-5 szt.
- śmietana 30% - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Babkę można posypać cukrem pudrem, polewą czekoladową lub lukrem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka utrzeć z cukrami. Dodać przesiane mąki i proszek do pieczenia. Zmiksować ze śmietaną. Białka ubić na sztywno z odrobiną soli. Dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Przełożyć do formy na babkę.

KROK 2: Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni 45 minut