




Babka

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

masło 82% tłuszczu - 1 kostka
cukier - 1 + 1/2 szklanka
jaja - 6 szt.
mąka ziemniaczana - 2 szklanka
mąka pszenna - 6 łyżka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
olej - 6 łyżka
ocet - 1 łyżka
cukier puder do posypania - trochę
bułka tarta i masło do formy -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzeć z cukrem i jajkami na gładką, puszystą masę.

KROK 2: Do utartej masy dodać mąkę ziemniaczaną wymieszaną z mąką pszenną i proszkiem do pieczenia. Wymieszać i ponownie utrzeć mikserem. Następnie dodać olej i na koniec ocet. Dokładnie wymieszać.

KROK 3: Przełożyć ciasto do 2 foremek natłuszczonych i oprószonych bułką tartą.

KROK 4: Ciasto piec 40 minut w temperaturze 180 stopni C. Ostudzoną babkę posypać cukrem pudrem.