

BABKA Z PORZECZKAMI

Składniki

- szkl. mąki pszennej,
- 3/4 szkl. mąki ziemniaczanej,
- 1/2 kost. margaryny,
- szkl. cukru,
- 2-3 jajka,
- łyżeczka proszku do pieczenia,
- ok. 1 1/2 szkl. czarnych porzeczek (mogą być mrożone).

Etapy przygotowania

Margarynę utrzeć z jajkami. Stopniowo dodawać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Połowę ciasto przełożyć do formy, wsypać połowę porzeczek, wylać resztę ciasta i wyłożyć resztę porzeczek. Piec ok. 40 min w dość mocno nagrzanym piekarniku. Ciepłą babkę posypać pudrem.



SMACZNEGO