

Babka budyniowa

Przepis dodany przez użytkownika gocha73

Babka budyniowa - łatwa i prosta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 budynie waniliowe - 3 szt.
- śmietana - 1 1/2 szkl.
- mąka - 1 1/2 szkl.
- cukier - 1 1/2 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżka(i)
- jajka - 6 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Utrzeć jajka z cukrem. Wsypywać powoli budynie, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dolewać stopniowo śmietane. Na koniec dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem. Piec ok 45 min. Upieczoną posypać cukrem pudrem

