

Babka migdałowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



bardzo dobra

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka gryczana - 10 dag
- masło - 1 szt.
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 4 szt.
- posiekane migdały - 10 dag
- bułka tarta - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka oddzielić od białek. Masło utrzeć z cukrem na puch. Ucierając dodawać po łyżce mąki i po żółtku. Wsypać migdały i wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę. Dodawać do ciasta delikatnie mieszając. Formę do babki natłuścić, posypać tartą bułką i wlać ciasto. Piec 30 minut w temp. 180 stopni.

Jak podawać?

do kawy