

Babka wielkanocna

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Pyszna baba której nie może zabraknąć na świątecznym stole

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 5 dag
- olejek rumowy - 1 szt.
- cukier wanilowy - 1 szt.
- jajka - 7 szt.
- margaryna - 25 dag
- cukier - 30 dag
- mąka - 50 dag

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę łączymy z drożdżami, żółtkami, cukrem, cukrem waniliowym, płynnym tłuszczem i olejkiem rumowym. Wszystkie składniki starannie wyrabiamy na koniec dodajemy pianę z białek. Formę z kominkiem wysmarowujemy tłuszczem i wlewamy ciasto. Gotowe ciasto pozostawiamy aż wyrośnie. Pieczemy w piekarniku o temp. 180 stopni około 50 minut. Po upieczeniu dekorujemy według uznania.

Smacznego!

