

BABKA Z ORZECHAMI LASKOWYMI

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 350 g
- cukier - 150 g
- cukier - 200 g
- jajka - 8 szt.
- cynamon - 1 łyżka(i)
- rum - 20 ml
- mąka - 250 g
- mąka ziemniaczana - 50 g
- zielone orzechy laskowe - 300 g
- sól - szczypta(y)
- tarta bułka -
- cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. 1.). Masło utrzeć ze 150g cukru na pulchną masę, dodać po jednym żółtku, następnie cynamon oraz rum i dobrze wymieszać.
2. 2.). Mąkę wymieszać z mąką ziemniaczaną i orzechami.
3. 3.). Formę wysmarować tłuszczem, oprószyć tartą bułką i odstawić w chłodne miejsce.
4. 4.). Z białek i soli ubić sztywną pianę, dodawać stopniowo 200g cukru i ubijać dalej.
5. 5.). Delikatnie dodać mąkę z orzechami oraz masę z masłem i wymieszać.
6. 6.). Ciasto wlać do formy, wygładzić z wierzchy i piec 50-60minut na środkowym poziomie piekarnika w temperaturze 160°C.
7. 7.). Pod koniec pieczenia babkę przykryć papierem do pieczenia.
8. 8.). Letnią babkę wyjąć z formy i oprószyć cukrem pudrem.