

Babka domowa

Tradycyjny smak domowej babki

ok. 12 - 14 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Ciasto:

400 g mąki
1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
200 g masła
200 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
5 szt. jajek
3 łyżki mleka

Do dekoracji:

3 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. [Formę babkową \(o śr. 22 cm\)](#) posmaruj tłuszczem i posyp mąką. Masło utrzyj mikserem na jednolitą masę z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Ciągłe miksując dodaj szczyptę soli i kolejno 5 jajek. Do masy dodaj mąkę i 3 łyżki mleka. Całość dobrze wymieszaj i przełóż do formy.

2 Pieczenie:

Formę wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzanym. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzanym.

Czas pieczenia: ok. 45 min.

Upieczoną babkę wyjmij z formy i ostudź. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.