

BABKA PIASKOWA PANI MAGDY. 😊

SKŁADNIKI

- 5 dużych jajek
 - 1 masło (250 g)
 - skórka i sok z 1 cytryny
 - 1 szklanka cukru (180 g)
 - 1 łyżka cukru wanilinowego (lub 1 laska wanilii)
 - 1 szklanka mąki pszennej tortowej (160 g)
 - 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej (90 g)
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - do posmarowania formy: 1 łyżka masła i około 3 łyżek bułki tartej lub mielonych orzechów lub migdałów
 - na wierzch: cukier puder lub lukier i obrane migdały lub gotowe jajeczka
-

PRZYGOTOWANIE

- Jajka ocieplić (lepiej się ubijają) - włożyć do miski, zalać bardzo ciepłą wodą z kranu i odstawić na kilkanaście minut, w razie potrzeby zmienić wodę na cieplejszą.
 - Przygotować formę na babkę z kominem pośrodku (śr. ok. 22 - 25 cm), posmarować ją 1 łyżką masła i wysypać bułką tartą lub mielonymi orzechami czy migdałami. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C (grzanie góra i dół bez termoobiegu).
 - Masło roztopić, dodać sok i skórkę z cytryny, odstawić.
 - Do większej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać przez około 10 minut na jasną, gęstą i puszystą masę. W międzyczasie dodać cukier wanilinowy lub ziarenka wyskrobane z przepołowionej laski wanilii.
 - Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną razem z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia, wymieszać.
 - Do ubitych jajek dodać mieszankę mąki i zmiksować krótko na małych obrotach miksera do połączenia się składników w jednolite ciasto (można przez chwilę miksować mikserem, później przez chwilę mieszać delikatnie szpatułką, później znów zmiksować).
 - Do ciasta wlać masło i zmiksować do połączenia się składników w jednolite ciasto. Ciasto będzie miało konsystencję podobną do budyniu. Masę wylać do przygotowanej formy i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 45 minut (do suchego patyczka).
 - Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. Można upiec dzień wcześniej i trzymać w formie pod przykryciem.
 - Po ostudzeniu wyjąć babkę na patere i posypać cukrem pudrem lub polukrować i obłożyć obranymi migdałami lub gotowymi jajeczkami.
-