

Babka budyniowa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- budynie waniliowe - 3 op.
- śmietana - 1,5 szkl.
- mąka - 1,5 szkl.
- cukier - 1,5 szkl.
- jajka - 6 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier puder -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Utrzeć żółtka z cukrem, partiami wsypywać na przemian budyń, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dolewać śmietankę. Na koniec dodać pianę ubitą z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 45 minut. Ciepłą babkę posypać cukrem pudrem.