

Babka orzechowa



czas przygotowania: **70 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- Mąka pszenna - 80 g
- Margaryna - 200 g
- Jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- Cukier - 200 g
- Orzechy włoskie łuskane - 100 g
- Rodzynki - 50 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 opakowanie 15 g

Sposób przygotowania

- 1 Utrzyj margarynę z cukrem i jajkami.
- 2 Do utartej masy dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz pokrojonymi drobno orzechami.
- 3 Wymieszaj masę z rodzynekami.
- 4 Formę w kształcie trapezu dokładnie nasmaruj tłuszczem. Do tak przygotowanej foremki przełóż ciasto i piecz w temperaturze 170°C około 1 godziny.
- 5 Ciasto możesz udekorować polewą czekoladową i posypać orzechami.
- 6 Smacznego!