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 rodzynkami.
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!