Babka piaskowa

czas przygotowania: **130 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

- Mąka krupczatka - 2 szklanki
- Margaryna - 250 g
- Jajka (rozmiar L) - 5 sztuk
- Cukier puder Gellwe - 1 szklanka
- Mleko - 7 łyżek
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 torebka 15g
- Aromat cytrynowy Gellwe - 1 fiolka

Sposób przygotowania

1. Żółtka, cukier i margarynę utrzyj na jednolitą masę.
2. Następnie do utartej masy dodaj proszek do pieczenia Gellwe, mąkę, mleko oraz aromat cytrynowy Gellwe i dokładnie wymieszaj.
3. Tak przygotowane ciasto wymieszaj na końcu z ubitą na sztywno pianą z białek.
4. Przełóż do formy w kształcie trapezu i piecz przez 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.

   Uwaga! Aby ciasto po upieczeniu nie opadło, należy pozostawić je w otwartym piekarniku przez minimum 30 minut. Nie wolno wyjmować ciasta z piekarnika i stawiać w zbyt chłodnym i przewiewnym miejscu.
5. Po wyjęciu z blachy ciasto możesz obsypać cukrem pudrem.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babka piaskowa



Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g