

Babka piaskowa



Składniki

forma prostokątna 30 cm
250 g miękkiego masła
250 g cukru
1 opakowanie cukru
waniliowego
4 jaja
2 łyżki rumu
125 g mąki
125 g mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki proszku do
pieczenia

Opis wykonania

Babka piaskowa z dodatkiem rumu.

Trudno wyobrazić sobie Wielkanoc bez babki piaskowej. Tym razem warto urozmaicić ją aromatycznym rumem.

Opis przygotowania:

Masło z cukrem i cukrem waniliowym utrzyj na puszystą masę. Stopniowo dodawaj jaja i rum, cały czas mieszając.

Mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia wymieszaj, przesiej i dodaj do masy, również stale mieszając.

Posmaruj prostokątną formę i napełnij ją ciastem. Piecz w podany sposób.

Sposób nastawiania:

Piekarnik: grzanie górne/dolne 150-170°C 60-80 minut.

TIP:

Zamiast rumu można dodać aromat cytrynowy lub pomarańczowy.

Po dodaniu jajek ciasto należy mieszać krótko, aby placek nie zapadł się.