



Dodana: 31 marzec 2023 12:14

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:35

Babka gotowana

Babka gotowana KGW „Szeroka Struga” w Łapach Pluśniakach

Babka gotowana

Składniki

6 jajek

220 g cukru (1 szklanka)

250 g masła roślinnego w kubeczku

1,5 szklanki mąki pszennej

1,5 szklanki skrobi ziemniaczanej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki oliwy

2 łyżki alkoholu

1 aromat waniliowy

Łyżka tłuszczu do wysmarowania formy

Bułka tarta do posypania formy

Sposób przygotowania

Jajka umyj, rozbij, oddzielając żółtka od białek. Utrzyj masło z cukrem na puszystą masę. Do miski z utartym masłem dodawaj – ciągle ucierając - po jednym żółtku. Mąkę przesiej, wymieszaj z proszkiem do pieczenia, następnie dodaj do masy jajecznej, stopniowo, ciągle mieszając. Na koniec ucierania dodaj aromat i alkohol. Białka ubij w misce na sztywną pianę i dodaj do masy, mieszając delikatnie, by składniki się połączyły.

Zamykaną, specjalną formę do babki gotowanej, wysmaruj dokładnie tłuszczem i posyp bułką tartą. Wysoki garnek napełnij do połowy wodą i postaw na średniej mocy palnika, aby się zagotowała.

Gotowe ciasto wyłóż równomiernie do formy i szczelnie ją zamknij. Wstaw do gotującej się wody i gotuj pod przykryciem przez 1,20 h tak, aby woda się lekko bulgotała.

Po ugotowaniu ostrożnie wyjmij formę z garnka i zdejmij wieczko. Uważaj, aby się nie oparzyć! Przełóż babkę gotowaną z formy na talerz i odstaw do wystudzenia. Wystudzoną babkę można polać rozpuszczoną czekoladą.

Produkty polecane:

- mąka - <https://produkty.podlaskie.eu/mlynsuwalki> (<https://produkty.podlaskie.eu/mlynsuwalki>)

