

Babka z adwokatem

Przepis dodany przez użytkownika agusia

W sam raz na wielkanoc

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 20 dag
- cukier - 40 dag
- jajka - 6 szt.
- adwokat - 2 kieliszki
- mąka - 40 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło, cukier i 3 łyżki wody gotować ok. 10 minut na niewielkim ogniu. Przestudzić. Dodać żółtka i alkohol, oraz mąkę zmieszana z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać ubite białka i delikatnie przemieszać z masą z żółtek
- 2.** Włożyć do foremki z kominkiem i piec ok. 45 minut w temperaturze 190 °C. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować polewą czekoladową.

