

masłem i oprósz bułką tartą lub mąką.

Piecz około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

UWAGI:

Opis wykonania babki przeredagowałam na podstawie własnych doświadczeń z nią przez kilka lat pieczenia. Tak naprawdę babka uda się nawet przygotowana zwykłą trzepaczką! Tak robiłam, zaczynając od ubicia białek, a na wymieszaniu mąki kończąc i zawsze się udała. Ale mikser zadziała o wiele lepiej.

Podobnie z mąką – możesz wsypać na raz i wymieszać. Też się uda! Ale babka będzie bardziej zbita. Przy dodawaniu jej partiami i postępowaniu trochę jak z biszkoptem wypiek jest o wiele bardziej delikatny i kruchy.



Sprawdź też przepis na:

[Babka marmurkowa](#)

[Babeczki śmietankowe do koszyczka](#)