

Babka majonezowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Blaszke do pieczenia natłuścić i oprószyć mąką.
2. Do dzbanka miksującego założyć nóż i motylek. Włożyć 5 jajek, 150 g cukru i 15 g cukru waniliowego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubijać – czas 10 minut, obroty 4.
3. Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek, dodać 100 g mąki pszennej, 100 g mąki ziemniaczanej, 10 g proszku do pieczenia, 200 g majonezu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – 20 sekund, obroty 5.
4. Ciasto przelać do wcześniej przygotowanej blaszki. Piec w temperaturze 180°C około 50 minut aż patyczek włożony w ciasto będzie suchy.
5. Ciasto posypać cukrem pudrem lub udekorować lukrem, bakaliami.