



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Babka twarogowa

Przed przystąpieniem do robienia babki trzeba zmielić ser i stopić margarynę.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- mąka , 40 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- ser twarogowy półtłusty , 20 dag
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 20 dag
- rodzynki, 100 g
- aromat do ciast, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Jajka utrzeć cukrem, dodać mąkę wymieszaną wcześniej z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać śmietanę, ser twarogowy, margarynę – wszystko dobrze wymieszać. Dodać rodzynki i aromat zapachowy. Zalać formę do babki i piec w nagrzanym do 180o C piekarniku około 40 – 50 minut. Polewamy polewą czekoladową.

