Pyszne słodkości na święta. Marsjanki z Nowej Wsi polecają kolorową babkę

data aktualizacji: 2018.03.29

Panie z lokalnych kół gospodyń wiejskich chętnie dzielą się swoimi sprawdzonymi przepisami. Przygotowują pyszności na wielkanocny stół, warto skorzystać z ich doświadczenia i umiejętności. Dzisiaj polecamy Czytelniczkom (Czytelnikom?) przepis na kolorową babkę. Nie tylko rozpłynie się w ustach, ale i będzie ozdobą świątecznego stołu. Receptura na podstawie notatek Marsjanek, tak nazywa się Koło Gospodyń Wiejskich funkcjonujące w Nowej Wsi.

BABKA KOLOROWA - SPRÓBUJ NA ŚWIĘTA

Produkty:

- 250 gramów margaryny
- 2 szklanki mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki cukru
- 5 jaj
- szczypta soli

- 0,5 szklanki oleju
- cukier waniliowy
- 1 kisiel (żurawinowy, wiśniowy lub truskawkowy)
- 2 płaskie łyżki kakao
- 2 łyżki sypkiego maku
- 1 budyń śmietankowy bez cukru

Wykonanie:

Margarynę ucieramy z cukrami i żółtkami do białości. Dodajemy na przemian mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i olej. Ubijamy białka z odrobiną soli i dodajemy do masy, lekko mieszając. Całość dzielimy na 4 części.

Do każdej wsypujemy:

- suchy mak,
- kakao,
- kisiel,
- budyń.

W takiej kolejności wykładamy na blaszkę wysmarowaną tłuszczem. Pieczemy w temperaturze 180 stopni C od 45 do 52 minut.

Smacznego!

Źródło:
https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/54196-pyszne-slodkosci-na-swieta-marsjanki-z-nowej-wsi-polecaja-kolorowa-babke