

Babka piaskowa z cukrem trzcinowym

To jedna z moich ulubionych babek. Miękka, wilgotna i pachnąca. Zamiast białego cukru jest w niej cukier brązowy, który dodaje babce aromatu i zmienia jej kolor. Wydaje mi się, że to właśnie w brązowym cukrze tkwi sukces tego wypieku. Pasuje do mleka i do porannej kawy.



Składniki na babkę:

- 4 jajka
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- szklanka cukru trzcinowego nierafinowanego*
- 250 g masła
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki aromatu waniliowego

Przygotowanie babki

1. Jajka utrzeć w mikserze razem z cukrem na białą i puszystą masę.
2. Dodawać stopniowo mąkę i resztę składników.
3. Formę spiskać sprayem do smażenia. Wlać ciasto.
4. Piec przez godzinę w temperaturze 180 stopni (do suchego patyczka).

5. Smacznego!

6. * Cukier brązowy może być często myłony z cukrem trzcinowym nierafinowanym. To duży błąd. Cukier brązowy to zwykły biały „farbowany” cukier. Zatem nie ma tych samych właściwości co cukier trzcinowy.