

Babka z makiem

Jeśli masz ochotę na smakowite, wilgotne ciasto, nie zawiedzie cię babka z makiem.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

12 kawałków

SKŁADNIKI:

380 g mąki

500 g cukru

1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki soli

3 jajka

1 szklanka oleju

1 i 1/2 szklanki mleka

1 łyżka maku

po 1 i 1/2 łyżeczki esencji migdałowej i waniliowej

LUKIER

80 g cukru pudru

1/4 szklanki soku pomarańczowego

po 1/2 łyżeczki esencji migdałowej i waniliowej

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Ubić jajka z mlekiem, olejem, makiem i esencjami zapachowymi. Połączyć z suchymi składnikami.
- 2) Wlać ciasto do przygotowanej formy. Piec 60 minut w temperaturze 180°C.
- 3) Wymieszać składniki lukru. Posmarować ciasto lukrem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 442 kcal, 18 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 49 mg cholesterolu, 155 mg sodu, 65 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka