



Przepis na pyszną, puszystą babkę adwokatową, pokrytą dodatkowo lukrem adwokatowym. Babka jest bardzo wilgotna i bardzo smaczna. Aromat adwokata jest delikatnie wyczuwalny. Gorąco polecam.

Składniki:

- 125g mąki pszennej
- 125g mąki ziemniaczanej
- 4 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 250g cukru pudru
- 4 łyżeczki cukru waniliowego
- 250ml oleju
- 250ml likieru jajecznego (adwokata)
- 5 jajek

Lukier:

- 100g cukru pudru
- 3 łyżki likieru jajecznego

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia, cukier puder i cukier waniliowy. Dodać resztę składników i ucierać mikserem na najwyższych obrotach co najmniej przez 1 minutę.

2. Ciasto przełożyć do formy na babkę (o średnicy 22cm) wysmarowanej margaryną i posypanej mąką.

3. Piec w nagrzanym piekarniku około 60 minut w temperaturze 180°C (termoobieg: 160°C).

4. Po upieczeniu ciasto pozostawić na 10min. w formie, kolejno wyłożyć na kratkę z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

5. Przygotować lukier. Cukier puder utrzeć z likierem na gładką masę i poleć nim babkę (lub rozsmarować pędzelkiem).

Smacznego 🍰

Przepis pochodzi z z książki dr. Oetkera: „1000, Die besten Backrepte”.



Czas przygotowania:

około 20 min.



Czas pieczenia:

około 60 min.



Liczba porcji:

około 16



Trudność:

łatwe



Koszt:

średni



