



ale babka!

Tym razem coś na słodko. Nie protestujcie, wiemy, że jesteście łasuchami! My też! Proponujemy Wam babkę z obniżoną ilością tłuszczu. Cukiernicy to tacy ludzie, że muszą mieć odpowiednie proporcje, by ciasto się udało, więc przedstawiamy przepis w najbardziej klasycznej formie.

Składniki powinny być w temperaturze pokojowej, no jasne, bo **CREMAJO nie musi być w lodówce**. Proporcje na formę do babki o średnicy 24 cm: 1/2 szklanki mąki pszennej, 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej, 1 szklanka drobnego cukru, 4 jajka – oddzielnie białka i żółtka, półtorę łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka cukru waniliowego, **3 czubate łyżki majonezu CREMAJO 20%**, szczypta soli.

Przygotowanie: Oba rodzaje mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać przez sitko. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Pod koniec, nie przerywając ubijania, dodawać po jednej łyżce cukier i cukier waniliowy, a następnie po jednym żółtku. Całość zmiksować na średnich obrotach do uzyskania jednolitej masy. Dodać przesiane mąki i wymieszać ciasto szpatułką lub mikserem na najniższych obrotach. Na koniec dodać **CREMAJO 20%** i aromat i zmiksować ciasto na jednolitą masę. Ciasto przelać do formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką, i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, grzałka góra – dół. Piec przez około 35 - 45 minut.



upieczmy coś razem,
Ty i ja, czyli Cremajo