**Babka piaskowa**

Składniki:

7 jajek

1,5 szklanki cukru

1,5 szklanki mąki tortowej

1 szklanka mąki kartoflanej

1 opakowanie cukru waniliowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

250 g margaryny

Wykonanie:

Margarynę roztapiamy i zostawiamy do ostygnięcia. Białka ubijamy z cukrem
i cukrem waniliowym na sztywno, dodajemy żółtka i znowu ubijamy. Dodajemy mąkę (tortową i kartoflaną) oraz proszek do pieczenia i mieszamy. Wlewamy ostudzoną margarynę i mieszamy. Wylewamy na blachę, pieczemy około 45 minut w temp. 180 stopni.

My wybraliśmy dziś tradycyjną keksówkę, ale ciasto można wlać do formy baranka, zajączka, do formy baby wielkanocnej itp.

Powyższy przepis jest przepisem podstawowym na babkę piaskową. Jeżeli chcemy uzyskać np. babkę cytrynową do dodajemy do ciasta sok z cytryny, jeżeli chcemy żeby babka była kolorowa to do części ciasta dodajemy kakao itp.

Wierzch babki można posypać cukrem pudrem lub polać lukrem.

Smacznego☺