

## WIELKANOCNA BABKA PIASKOWA

Przed przystąpieniem do wspólnego przygotowania ciasta rozmawiamy z dzieckiem na temat bezpieczeństwa podczas pomocy rodzicom w kuchni.

### **Składniki:**

- 4 jajka
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200g masła
- 4 łyżki syropu daktylowego lub więcej jeżeli lubimy słodsze
- 2 łyżki dowolnych posiekanych owoców suszonych, które zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na 5 min.

### **Wykonanie:**

Jajka miksujemy z syropem daktylowym na gładką jednolitą masę. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy do masy jajecznej. Ciągłe miksując dodajemy stopione, wystudzone masło, odsączone z wody suszone owoce i miksujemy jeszcze przez minutę. Przekładamy ciasto do formy i pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w 180 stopniach przez 50 min.

### **Źródło:**

Przepis z książki AlaAntkoweBLW Joanna Anger, Anna Piszczek

Życzymy udanej zabawy i smacznego wypieku