



Ореховая баба

Ингредиенты

370 г сахарной пудры, 240 г размягчённого сливочного масла, 6 яиц, 420 г просеянной муки, 1 пекарный порошок, 1 ванильный сахар, 100 г грецких орехов, 0,3 л молока

Приготовление

Размельчить орехи в куттере Robot-Coupe. Добавить сахар и яичный жёлток. Перемешать. Добавить размягчённое сливочное масло. Перемешать ещё раз. Продолжая перемешивать, понемногу добавлять муку, разрыхлитель и молоко. Готовую смесь выложить на блюдо, в куттере взбить в пену яичные белки и вмешать их затем в готовую смесь. Тесто положить в промасленную форму для бабы и выпекать в предварительно разогретой до 150°C духовке около часа.