

Babka Górnika – przepis

Składniki:

- Mąka pszenna, 2 szklanki
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- margaryna, 125 g
- jajko, 1
- dżem, 2 łyżki
- soda oczyszczona, 2 łyżeczki
- kakao, 2 łyżeczki
- cynamon, 1 łyżeczka

Przygotowanie:

Margarynę, jajko, cukier i dżem utrzeć mikserem na gładką masę. Dodać cynamon, kakao, mąkę, mleko i sodę . Ciasto wlać do blaszki nałożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni . Dowolnie udekorować.

Przepis – lemoniada z jagodami

200 g mrożonych jagód

4 schłodzone pomarańcze

2 łyżki miodu

2 łyżki syropu malinowego

1 l wody

Z pomarańczy wycisnąć sok, wymieszać go z miodem, syropem malinowym i wodą. Do szklanek włożyć zamrożone jagody (będą działać jak kostki lodu), zalać lemoniadą.