

Babka cytrynowa



Autor: **CookWithMe**
Przepisów: 19 Ocena: 174

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna - 200 g
- Mąka ziemniaczana - 100 g
- Masło - 250 g
- Jaja - 5 szt.
- Cukier - 250 g
- Cytryna - 1,5 szt.
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Cukier wanilinowy - 2 łyżeczki
- Bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 Masło roztapiamy na małym ogniu, gdy nieco ostygnie dodajemy startą skórkę z umytej cytryny wraz z sokiem z wyciśniętej cytryny. Następnie odkładamy do ostudzenia .
- 2 W osobnej misce przygotowujemy suche składniki, mieszamy w niej mąkę pszenną, ziemniaczaną, proszek do pieczenia i cukier wanilinowy.

W międzyczasie nastawiamy piekarnik na 170 stopni.

Formę do babki wysmarowujemy odrobiną masła, po czym posypujemy ją bułką tartą, a jej nadmiar strzepujemy.



- 3 Myjemy jaja, a następnie wbijamy je do miski, po czym miksujemy z cukrem który dodajemy stopniowo.

Jajka miksujemy przez około 15 minut, tak aby uzyskać puszystą i jasną masę.



- 4 Suche składniki wsypujemy do miski z masą i miksujemy aż wszystko się połączy.

Na sam koniec wlewamy ostudzone masło do masy i delikatnie mieszamy.

Masę przelewamy do formy i wstawiamy do piekarnika na około 45 - 55 minut.



Twoje notatki do przepisu: