

babka cytrynowa

Autor: **Wiesia-S**Przepisów: **28** Ocena: **375**

> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 szkl. i trochę cukru,
- 4-5 jaj
- 1 kostka palmy lub 25 dkg masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szkl. i trochę mąki
- sok z 1 cytryny
- skórka z cytryny
- łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Rozetrzeć tłuszcz z cukrem , dodać jajka, skórkę cytrynową, dosypać obie mąki, wlać sok z 1 cytryny, dodać 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Wszystko dobrze wyrobić na jednolitą masę. Wysmarowaną blaszkę babkową dł. ok. 28 cm. wysypać kaszką manną. Piec w rozgrzanym piekarniku 200 stopni C ok. 40 min. test suchego patyczka.

Twoje notatki do przepisu: