

Babka z majonezem



Autor: **pyszotki-pl**
Przepisów: 42 Ocena: 414



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3/4 szklanki mąki tortowej (zwykła też może być)
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- 3/4 szklanki cukru
- 4 jajka
- 3 łyżki majonezu
- olejek cytrynowy lub sok i skórka otarta z wyparzonej cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka rozdzielamy i ubijamy białka z cukrem na pianę (ok. 5 min.)



- 2 Do białek z cukrem dodajemy żółtka i ubijamy na najniższych obrotach.



- 3 Dalej wsypujemy obie mąki przesiane z proszkiem do pieczenia i dokładnie mieszamy na najniższych obrotach miksera.



- 4 Na koniec dodajemy sok i skórkę z cytryny oraz majonez i ponownie mieszamy.



- 5 Ciasto wylewamy do wysmarowanej margaryną i wysypanej mąką blaszki lub na papier do pieczenia. Pieczemy w 175 stopniach przez 50 min. Gotowe, przestudzone ciasto polewamy

polewą.



- 6 Druga wersja:
Ciasto można zrobić w formie zebry. Dzielimy gotowe ciasto na pół i do jednej części dajemy 2 lub 3 łyżeczki kakao.



- 7 Mieszamy i na przemian zaczynając od jasnego wlewamy po łyżce do foremki. Kończymy również jasnym kolorem. Pieczenie wygląda tak jak przy wersji podstawowej.

Trzecia wersja to: można do babki dodać mak i wtedy wychodzi nam piegusek :)

Moja rada:

Stopień u pieczenia ciastka sprawdzamy patyczkiem, wykałaczką.

Suchy patyczek ciasto upieczone.

Jak jeszcze mokry, to dopiekamy i sprawdzamy po 10 minutach. Gotowe ciasto polewamy polewą.

Smacznego. Zapraszam na blog www.pyszotki.pl



Twoje notatki do przepisu: