

Babka cytrynowa ze Sprite

Mocno cytrynowa i turbo wilgotna babka na Sprite. Ten gazowany napój sprawia, że babka cytrynowa jest bardzo puszysta.

Babka cytrynowa ze Sprite



składniki na babkę:

- 3 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru

- 3/4 kostki miękkiego masła
- 5 jajek
- szklanka Sprite'a
- skórka otarta z 1 dużej cytryny
- sok z połówki cytryny
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

lukier:

- szklanka cukru pudru
- 1-2 łyżki soku z cytryny lub wody

Masło zmiksować z cukrem na biało na wysokich obrotach miksera przez min. 5 minut. Dodawać sok z cytryny, skórkę z cytryny, a potem stopniowo jajko po jajku. Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia i dodajemy do masy maślanej po 2-3 łyżki na zmianę ze Sprite'm. Formę na babkę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Piec przez godzinę w temp. 180 st.C do tzw. suchego patyczka.

Po wystudzeniu babki przygotować lukier. Wymieszać cukier puder z sokiem lub wodą i polewać nim babkę.