

Babka cytrynowa

*Mnóstwo lukru.
Garść motylków.
Ciepły kolor.*

Babka cytrynowa



4 jajka

kostka masła

200 gram cukru

szklanka mąki pszennej

pół szklanki mąki ziemniaczanej

łyżeczka proszku do pieczenia

duża cytryna

Oddzielić białka od żółtek.

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę.

Dodać rozpuszczone i ostudzone masło, zmiksować.

Mąki z proszkiem wymieszać ze sobą, dodać do reszty.

Z wyparzonej cytryny zetrzeć skórkę do masy, a z jednej połówki wycisnąć sok do ciasta.

Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo do ciasta i mieszać delikatnie łyżką.

Ciasto wylać do natłuszczonej i posypanej bułką tartą blachy

na babkę.
Piec 50 minut w temp. 180st.C do tzw. suchego patyczka.

