

# Babka majonezowa

Wszystkim czytelnikom mojego bloga życzę:

*Wesołych, zdrowych i pełnych miłości Świąt Wielkiej Nocy  
spokoju ducha, wiary w Boga i ludzi, umiejętności postrzegania  
piękna tego świata oraz wiary w siebie i w swoje możliwości.*

Poniżej przedstawiam przepis na babkę majonezową – to pierwsza babka, którą przyrządziłam jeszcze wtedy, kiedy nie prowadziłam bloga, a bardzo nam smakowała. To jeden z niewielu przepisów zapisanych w moich zeszytach sprzed blogowania, którym chcę się podzielić z Wami. Smaku majonezu w cieście nie czuć – odpowiadam wyprzedzając pytanie, które każdy sobie zadaje :).

Babka majonezowa



4 jajka  
3/4 szklanki cukru  
pół szklanki majonezu  
pół cytryny  
pół szklanki mąki pszennej  
pół szklanki mąki ziemniaczanej  
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Oddzielić białka od żółtek, białka ubić na sztywną pianę.  
Ciągłe miksując dodawać po jednym żółtku.  
Dosypać cukier i utrząć mikserem aż masa stanie się jasna.  
Dodać majonez, otartą skórkę z połówki z cytryny oraz sok z  
niej wyciśnięty.  
Miksować aż masa się połączy.

Mąkę pszenną wymieszać z ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, a następnie przesiać do masy.

Delikatnie wymieszać wszystko.

Przelać do keksówki lub dużej formy na babkę – blaszki wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą (ten krok można pominąć używając formy silikonowej).

Piec przez godzinę w temp. 170 st.C. – po 50 minutach sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest już suche w środku i gotowe.

Swoją babkę polewam lukrem cytrynowym z żółtym barwnikiem – [przepis na lukier](#).







DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA