

# **Babka na piwie cytrynowym**

Kolejna puszysta i lekka babka cytrynowa, dzięki dodatkowi piwa cytrynowego babka zyskuje na puszystości.

## **Babka na piwie cytrynowym**



składniki na babkę:

- 3 szklanki mąki tortowej
- 1 szklanka piwa cytrynowego
- skórka otarta z 2 cytryn
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1,5 szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Lukier:

- szklanka cukru pudru
- 2-3 łyżki zimnej wody
- kilka kropel barwnika żółtego w płynie

## **Jak zrobić babkę cytrynową?**

Jajka ucierać z cukrem na białą, puszystą masę, trwa to kilka minut. Stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem oraz olej. Kiedy składniki się połączą, dodać piwo i skórkę z cytryny i miksować na małych obrotach do momentu, aż masa będzie gładka i jednolita.

Ciasto przeleć do dużej, natłuszczonej formy na babkę i wstawiamy do nagrzanego do 170 st.C. piekarnika. Pieczemy około 60 minut do suchego patyczka.

Kiedy babka ostygnie przygotować lukier mieszając wszystkie składniki ze sobą i połączyć nim babkę i ozdobić.

