

# Bezglutenowa babka cytrynowa

Na blogu znajdziecie wiele [przepisów wielkanocnych](#), które zebrałam dla Was w jednym miejscu tu – [klik](#). Dzisiaj serwuję Wam przepis na bezglutenową babkę cytrynową.

Jeśli skorzystacie z moich przepisów to podzielcie się zdjęciami na [fanpagu](#) lub [instagramie](#).

Bezglutenowa babka cytrynowa



5 jajek  
szklanka drobnego cukru  
łyżka cukru waniliowego

1 i 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej  
200 gram masła  
czubata łyżeczka proszku do pieczenia  
skórka otarta z cytryny

lukier:

szklanka cukru pudru  
około 2 łyżki soku z cytryny  
zielony barwnik (albo jak u mnie niebieski+żółty)  
kolorowa posypka

Jajka zmiksować na puszystą masę.

Stopniowo dodawać cukier i cukier waniliowy, dalej miksując.

Mąkę wymieszać z proszkiem i dodać do masy.

Roztopione i ostudzone masło wlać do miski.

Zmiksować dodając skórkę z cytryny.

Przebrać do formy na babkę wysmarowanej tłuszczem i obsypanej  
bułką tartą.

Piec 60 minut w temp. 170 st.C do tzw. suchego patyczka.

Ostudzić na kratce, przygotować lukier mieszając cukier puder  
z sokiem i barwnikami.

Wylać lukier na babkę i dekorować posypkami.



DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA

