

Prosta babka kisielowa

Uwielbiam piec [ciasta](#), dlatego wciąż testuje nowe przepisy. W zeszłym roku spontanicznie przypomniał mi się przepis na babkę kisielową. To bardzo prosty przepis na babkę. Szkoda, że nie wyszła cała różowa – następnym razem dodałabym trochę barwnika różowego. Polecam Wam moje ulubione babki:

[babka majonezowa](#)

[babka nutellowa](#)

[babka czekoladowa](#)

[babka cytrynowa](#)

[babka z makiem](#)

[babka bezglutenowa](#).

Prosta babka kisielowa



- 5 jajek
- szklanka mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szklanka kisielu bez cukru (3 x truskawka, 2 x wiśnia)
- szklanka cukru
- szklanka oleju

- [lukier – przepis](#)
- posypka cukrowa do ozdoby

Jak zrobić babkę kisielową? Wszystkie składniki muszą być w temp. pokojowej. Jajka ubić z cukrem na jasną, puszystą masę. Stróżką wlewać olej ciągle miksując. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kisielami. Przesiane dodać do masy i wymieszać szpatułką delikatnie. Ciasto przelać do keksówki i piec przez 45 minut w temp. 180 st.C. Wystudzić babkę na kratce, a potem przygotować lukier królewski, którym połączyć babkę. Można wierzch ozdobić posypką cukrową.



dusiowa_kuchnia.pl

Wszystkie przepisy na Wielkanoc zebrane są tutaj.