

Tania i prosta babka cytrynowa

Mam dla Was przepis na prostą babkę cytrynową, którą zrobicie nawet bez miksera! Wystarczą dwie miski, w jednej wymieszać składnik suche, a w drugiej mokre. Potem łączymy składniki i pieczemy. To przepis na babkę bez masła, taka babka kryzysowa!
□

Tania i prosta babka cytrynowa, kto ją zrobi? □ Idealne ciasto na niedzielę, do kawki, herbatki, na deser po obiadku.

Tania i prosta babka cytrynowa



- 3 duże jajka
- 3/4 szklanki jogurtu
- sok wyciśnięty z połowy cytryny bio
- skórka otarta z 1 cytryny bio
- szklanka oleju
- 2 i 1/4 szklanki mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szklanka cukru

przepis na babkę cytrynową:

W jednej misce wymieszać składniki mokre: jajka, jogurt, sok z cytryny i skórę oraz olej. W drugiej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i cukier. Do miski z suchymi składnikami wlać wymieszane mokre składniki i wymieszać lub zmiksować aż masa będzie ładnie wymieszana i gładka. Przełożyć masę do małej keksówki (dłuższy bok około 20 cm) wyłożonej papierem do

pieczenia i piec przez godzinę w temp. 180 st. C. do tzw. suchego patyczka.

Tania i prosta babka cytrynowa gotowa :). Po wystygnięciu można ją posypać cukrem pudrem :).

Jeśli przepis Ci się spodobał wyślij go też znajomym – zajrzyj też na [mój fanpage](#).

Inne [przepisy na babki są tutaj](#).



Zobacz moje ostatnie wpisy: