





Babka cytrynowa z kisielu

przepisy.pl



Składniki:

- kisiel cytrynowy - 5 opakowań
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160-180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wymieszać kisiel, mąkę i proszek.
2. Utrzeć Kasię i dodawać po trochu cukru.
3. Następnie dodawać żółtka i po łyżce mieszanki (kisielu, mąki i proszku).
4. Gdy wszystkie składniki dobrze się zmiksują, dodać sok z cytryny.
5. Na koniec ubijamy na sztywno pianę z białek i delikatnie mieszamy z ciastem.
6. Pieczemy w 160-180 stopniach (zależy od piekarnika) przez ok 40-50 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl