





Baba cytrynowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- skórki z cytryny - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- ekstrakt waniliowy - 1 sztuka

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Całe jaja ubić z 1 szklanką cukru.
2. Dodać jedną i drugą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Na końcu wlewać powoli niezbyt gorącą Kasię, dodać sok i skórkę z cytryny.
4. Wymieszać delikatnie i wylać ciasto do okrągłej foremki.
5. Piec w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku ok. 55-60 minut.
6. Po upieczeniu jeszcze można ew. ciepłą babę polukrować.
7. Sok z cytryny i cukier puder wymieszać tak, by powstała dość gęsta, ale lejąca się masa. Można ponakłuwać ciasto dla lepszego efektu, lukier wpłynie wtedy do środka ciasta.

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