





# Babeczka cytrynowa

przepisy.pl



## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 szklanki
- cytryna - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olejek cytrynowy - 1 sztuka

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami .
2. Białka ubić na pianę.
3. Wsypać przesianą mąkę, proszek do pieczenia, otartą skórkę z cytryny, sok z 1/2 cytryny i kilka kropli aromatu cytrynowego, utrzeć.
4. Na koniec ucierania dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać.
5. Tak przygotowane ciasto przełożyć do natłuszczonej Kasią i wysypanej bułką tartą formy i piec.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)