





Babka Cytrynowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 - 200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Cukier puder zmiksuj z Kasią i sokiem z cytryny.
2. Miksując, dodawaj mąkę z proszkiem do pieczenia i po jednym jajku.
3. Ciasto włóż do formy wysmarowanej Kasią.
4. Piecz około 60 minut w temperaturze 180-200 stopni.

Składniki:

- mąka - 35 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier puder - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki
- sok z cytryny - 1 sztuka

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