





przepisy.pl

Babka cytrynowa, piaskowa



Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 7 łyżek
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, następnie ucierać dalej z żółtkami dodając je stopniowo.
2. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z przesianą mąką pszenną i proszkiem do pieczenia.
3. Wsypać do utartej masy i dokładnie wymieszać.
4. Wlać sok z cytryny i ponownie dokładnie wymieszać.
5. Ubić sztywną pianę z białek i połączyć ją delikatnie z ciastem. Ciasto przelać do formy posmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą.
6. Piec w temp. 160 około 40-50 minut. Gdy ciasto ostygnie posypać cukrem pudrem

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