





przepisy.pl

BABKA MAŚLANO – POMARAŃCZOWA



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- skórka z dwóch pomarańczy
- świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160C °C 

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól - przesiać, odłożyć.
2. W misie miksera utrzeć Kasię, pod koniec ucierania dodając stopniowo cukier, łyżka po łyżce. Masa powinna być jasna i puszysta.
3. Wbijać jajka, jedno po drugim, miksując do połączenia się składników po każdym dodaniu.
4. Dodać skórkę z pomarańczy i zmiksować. Do tak ubitej masy dodawać na zmianę sok z pomarańczy i przesiane suche składniki (w trzech turach), mieszając szpatułką, tylko do połączenia się składników.
5. Formę do babki (o pojemności około 1300 ml) wysmarować Kasią, oprószyć mąką.
6. Ciasto przelać do formy, do 3/4 jej wysokości. Piec w temperaturze 160°C przez około 1 godzinę, do tzw. suchego patyczka.
7. Wyjąć, lekko przestudzić w formie, przełożyć na paterę. Smakuje idealnie z lukrem pomarańczowym: 1 szklankę cukru pudru rozprowadzić z 3 łyżkami świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy (dodatkowego). Jeśli lukier jest zbyt rzadki, dodać więcej pudru, jeśli zbyt gęsty - soku.

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