





Babka spirytusowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- spirytus - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i schłodzić.
2. Cytrynę umyć, opłukać i otrzeć z niej skórkę, z połowy owocu wycisnąć sok .
3. Jajka zmiksować z cukrem na białą puszystą masę.
4. Oba rodzaje mąki połączyć z proszkiem do pieczenia oraz skórką cytrynową i stale mieszając, stopniowo dodawać do jajek .
5. Nadal mieszając, powoli wlewać schłodzoną Kasię, następnie sok z cytryny i na końcu spirytus.
6. Formę z kominkiem wysmarować Kasią .
7. Ciasto przelać do formy i wstawić do nagrzanego do temperatury 150 C.
8. Piec podgrzewając od spodu około 30 minut, a potem zwiększyć temperaturę do 180 C i dopiec ciasto .

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