



przepisy.pl

Świąteczna babka cytrynowa



Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- margaryna - 150 gramów
- cukier - 1 szklanka
- kisiel - 1 opakowanie
- jajka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- serek homogenizowany - 2 opakowania
- sok z 1/2 cytryny - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubijamy wraz z cukrem. Następnie dodajemy miękką margarynę, miksujemy.
2. Cały czas miksując dodajemy porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kisielem. Następnie dodajemy serek homogenizowany, sok z cytryny oraz cukier waniliowy. Wszystkie składniki dokładnie łączymy ze sobą za pomocą miksera.
3. Ciasto wylewamy do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy, pieczemy 50 minut w temp. 180°C.

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