

babka cytrynowa...

Autor: **iza_a**Przepisów: **564** Ocena: **20747**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 4 duże jaja
- 1 szkl cukru
- 1 szkl mąki pszennej
- 1/2 szkl mąki ziemniaczanej
- 20 dag stopionego masła
- starta skórka z 1 cytryny sok z 1/2 cytryny (ja zawsze daję więcej)
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- lukier: 2 łyżki gęstej śmietany
- 1 szklanka cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Całe jaja ubić z 1 szklanką cukru na gęstą, puszystą masę. Dodać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Na końcu wlewać powoli letnie masło, dodać sok i skórkę z cytryny. Wymieszać delikatnie i wyłożyć ciasto do wysmarowanej masłem foremki. Piec w 170st ok. 45 minut.
- 2 Śmietanę, zagotować. Do gorącej wsypywać cukier puder i mieszać, aby nie było grudek (ja robię to taką metalową sprężynką). Wcisnąć odrobinę soku z cytryny. Lukier nie może być za rzadki, bo spłynie z ciasta. Ilość cukru pudru podałam w przybliżeniu bo czasem dosypuję trochę

Ja czekam aż lukier trochę zgęstnieje i przestygnie wtedy tak fajnie zastyga „w trakcie” nie opadając na dół..;)

Twoje notatki do przepisu: