

# Babka cytrynowa



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **655** Ocena: **9868**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- kasia, 25 dag
- jajka, 6 szt.
- cukier, 1,5 szkl.
- mąka, 2,5 szkl.
- proszek do pieczenia, 2,5 łyżeczki
- cytryny, 2 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę, cukier i żółtka utrzeć na puszystą masę. Dodać skórkę startą z dwóch z cytryn i sok z jednej cytryny. Sok z drugiej można dodać do polewy. Wsypać mąkę z proszkiem, wymieszać, a na koniec dodać ubitą pianę z białek. Piec ok. 40-45 min. w temp. 200 stopni
- 2 Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: