

babka cytrynowa

Autor: **tota**Przepisów: **41** Ocena: **587**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 2 szkl.
- masło, 125 g
- cukier, 1 szkl.
- jajka, 4 szt.
- mleko, 1 szkl.
- proszek do pieczenia, 1 op.
- kisiel cytrynowy, 3 op.

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucierać z cukrem na puszystą masę, dodając po jednym żółtku.
- 2 Do masy wsypać kisiel. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i mleko
- 3 Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z ciastem, przełożyć do formy.
- 4 Piec 50 - 60 min w temp 180 st. C. (w oryginale jest 200 st przez 50 min) ostatnio dodałam też wiśnie (z zalewy). Rewelacyjne połączenie.

Twoje notatki do przepisu: