

BABKA CYTRYNOWA

Autor: **BASIA1915**Przepisów: **1** Ocena: **0**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Jaja, 4
- Mąka pszenna, 1 SZKLANKA
- mąka ziemniaczana, 0,5 SZKLANKI
- proszek do pieczenia, 2 ŁYZECZKI
- cukier, 1 SZKLANKA
- SKÓRKA OTARTA, 4 CYTRYNY
- MARGARYNA / MASŁO, 1 KOSTKA

Sposób przygotowania:

- 1 MARGARYNĘ ROZTOPIĆ.
- 2 JAJA UBIĆ Z CUKREM NA JEDNAKOWĄ MASĘ
- 3 DO UBITYCH JAJ DODAWAĆ OBIE MĄKI POMIESZANE Z PROSZKIEM DO PIECZENIA
- 4 NASTĘPNIE DO MASY DODAĆ OSTUDZONĄ, STOPIONĄ MARGARYNĘ
- 5 WSZYSTKO RAZEM WYMIESZAĆ DODAĆ OTARTĄ SKÓRKĘ Z CYTRYNY
- 6 WLAĆ DO FORMY I GOTOWE.
- 7 PIEC W TEMP. 185 STOPNI 1 GODZINĘ, PO UPIECZENIU NAJLEPIEJ POSYPAĆ CUKREM PUDREM

Twoje notatki do przepisu: