

# Babka cytrynowa



Autor: **MEG110278**  
Przepisów: **173** Ocena: **4768**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 3/4 kostki masła
- 3/4 szkl cukru
- 3 jajka
- 3 cytryny
- 1 szkl mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Cytryny sparzyć i zetrzeć skórkę, wycisnąć sok. Miękkie masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, a następnie wcześniej ubitą pianę. Wlać przez sitko sok z cytryn i wsypać posiekaną skórkę, mąkę i proszek do pieczenia. Przełożyć ciasto do formy, wstawić do rozgrzanego piekarnika (175) i piec 45-50 min. Po wystygnięciu udekorować... lukrem, cukrem pudrem lub czekoladą. Ja polełam babkę lukrem (5 łyżek mleka i 5-6 łyżek cukru pudru) podgrzać do roztopienia się cukru i na chwilę odstawić.
- 2 **SMACZNEGO**

## Twoje notatki do przepisu: