

Babka cytrynowo-pomarańczowa



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **355** Ocena: **4365**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 35 dag mąki pszennej
- 4 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 3/4 szkl. cukru
- 200 g miękkiego masła
- 1 cytryna
- 1 pomarańcza
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 1/2 szkl. cukru pudru
- 1-2 łyżki kaszki manny

Sposób przygotowania:

- 1 Cytrynę i pomarańczę starannie kilka razy umyć i wyszorować gąbką. Następnie zetrzeć skórkę z obu owoców. Masło i cukier utrzeć mikserem na puszystą masę. Dodawać po jednym jajku i nadal ubijać. Dodać skórkę z cytryny i pomarańczy oraz połowę wyciśniętego soku z obu cytrusów. Resztę soku, w oddzielnych miseczkach, zachować do lukru. Nadal miksować dosypując przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Foremkę do babki wysmarować tłuszczem i wysypać kaszką manną. Ciasto przełożyć do foremki. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 50-60 minut. Sprawdzać patyczkiem czy babka już się upiekła. Po upieczeniu i wystudzeniu wyjąć z foremki. Następnie polać lukrem z cukru pudru i zachowanego soku z cytryny. Po zastygnięciu kolejny lukier z cukru pudru i reszty soku z pomarańczy.

Twoje notatki do przepisu: