

babka jogurtowo-cytrynowa

Autor: **izaa_a**Przepisów: **491** Ocena: **16683**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 jajka
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 budyń śmietankowy
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- otarta skórka z jednej cytryny
- sok z jednej cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Całe jajka ubijamy na jasną puszystą pianę z cukrem i cukrem waniliowym. Do ubitych jajek dodajemy olej i jogurt, skórkę i sok z cytryny. Mieszamy już nie mikserem tylko szpatułką do połączenia składników.
- 2 Do masy dodajemy w kilku partiach przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i budyniem. Mieszamy delikatnie szpatułką. Przekładamy do foremki wysmarowanej masłem i wysypanej kaszką manną.
- 3 Pieczemy w temperaturze 160 stopni przez ok. 40-50 min. lub do tzw. suchego patyczka. Przystudzoną babkę posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem lub posypujemy cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: