

Babka kawowo-pomarańczowa



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11198**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250g masła lub margaryny
- 3/4 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 jajka L
- 150 ml mleka
- 2 i 1/2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 3 czubate łyżeczki kawy rozpuszczalnej + 30 ml wody
- skórka obtarta z 1 pomarańczy
- 1/2 szklanki cukru pudru + odrobina gorącej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z solą i proszkiem do pieczenia. Masło/margarynę w temperaturze pokojowej miksujemy wraz z cukrem i cukrem waniliowym do powstania puszystego puchu. Nadal miksując dodajemy jajka. Następnie dodajemy w dwóch partiach na zmianę mąkę z proszkiem i solą oraz mleko.
- 2 Ciasto dzielimy na dwie równe części. Do jednej dodajemy kawę rozpuszczoną w 30 ml wody. Do drugiej, mniejszej dodajemy skórkę pomarańczową (około 1/3 zostawiamy do posypania). Miksujemy masy osobno, do połączenia składników. Keksówkę (u mnie 12x30cm) wykładamy papierem do pieczenia. Nakładamy po łyżce masy, do wyczerpania składników. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 1 godzinę.
- 3 Przygotowujemy lukier: gorącą wodę mieszamy z cukrem pudrem. Wylewamy na ostudzone ciasto, posypujemy skórką pomarańczową.

Twoje notatki do przepisu: