

# *babka muślinowa*



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8633**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 1/2 szkl. mąki ziemniaczanej
- 3/4 szkl. cukru
- 1/4 szkl. cukru pudru
- 5 jajek
- 1/2 cytryny
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki rodzynek
- szczypta soli
- margaryna i bułka tarta do przygotowania foremki

## Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić żółtka od białek. Cytrynę wyszorować, osuszyć, zetrzeć z niej skórkę i wycisnąć sok. Żółtka zmiksować z cukrem, sokiem z cytryny i startą skórką. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia oraz solą, dodawać stopniowo do masy żółtkowej, dodać rodzynki. Białka ubić na sztywną pianę dodając pod koniec ubijania cukier puder, delikatnie wymieszać z ciastem. Foremkę wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą, napełnić foremkę do 2/3 wysokości. Piec ok godziny w 180 stopniach. Ostudzoną babkę można pokryć polewą, lukrem lub cukrem pudrem. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: