

Babka wielkanocna z dodatkiem nalewki cytrynowej, miętowej i amaretto:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **477** Ocena: **4411**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 6 dużych jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 250 g masła
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat cytrynowy
- otarta skórka z wyparzonej cytryny
- sok z 1/2 cytryny
- 3 łyżki nalewki cytrynowej
- 3 łyżki nalewki miętowej
- 3 łyżki amaretto
- 1 łyżka kakao

Sposób przygotowania:

1

Żółtka utrzeć z masłem na "puch".

Białka ubić z cukrem. Delikatnie połączyć z utartym masłem.

Stopniowo przesiewać mąki wymieszane z proszkiem.

Na koniec dodać otartą skórkę z cytryny i sok z cytryny oraz aromat.

Podzielić ciasto na trzy równe części: Do jednej dodać 1 łyżkę kakao i amaretto. Do drugiej odrobinę barwnika żółtego i nalewkę cytrynową.

Do trzeciej dodać barwnik zielony i dolać nalewkę miętową.

Wylać do tradycyjnej formy z kominkiem, wylewając po 2 łyżki każdej kolorowej masy.

Z tej porcji ciasta wyszła mi niewielka babka i dziewięć muffinek.

Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około godziny.

Po ostudzeniu oprószyć cukrem pudrem lub oblać lukrem.

Twoje notatki do przepisu: