

Babka z nutą ajerkoniaku:

Autor: **helenapon**Przepisów: **355** Ocena: **2900**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 duże jajka
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki tortowej
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki oleju
- 1/4 szklanki ajerkoniaku
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- sok z 1 cytryny
- Lukier:
 - 1 szklanka cukru pudru
 - 2 łyżki gorącej wody
 - 1 łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka (całe) ubijamy przy pomocy miksera z odrobiną soli i cukrem na tzw. "puch". Stopniowo przesiewamy obie mąki zmieszane z proszkiem. Dodajemy sok z cytryny i ajerkoniak. Wciąż miksując wlewamy cienkim strumieniem olej. Ciasto wylewamy do formy z kominkiem i wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Pieczemy przez 1 godzinę i 10 minut. Zawsze robimy tzw. "próbę suchego patyczka", ponieważ każdy piekarnik trochę inaczej piecze. Po przestygnięciu- oblać lukrem i udekorować.

Twoje notatki do przepisu: