

Babka kokosowo-cytrynowa.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki ciasta

jajko	4 sztuki
masło lub margaryna	20 dag
cukier	pół szklanki
mąka tortowa	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 szklanka
wiórki kokosowe	4 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sok z cytryny	1 sztuka

Dodatkowo

masło lub margaryna	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

Lukier

cukier puder	pół szklanki
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, stopniowo wbijać po jednym jajku i ucierać. Dodać sok wyciśnięty z jednej cytryny, wiórki, obie mąki i proszek do pieczenia. Dokładnie utrzeć.

2. Ciasto przełożyć do foremki do pieczenia babki, posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Piec około 45 minut w temperaturze 170 stopni.

3. Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny do otrzymania odpowiedniej konsystencji.

4. Upieczoną wyjąć z formy i polukrować.