

## Babka nagietkowo-pomarańczowa



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	330 g
masło	250 g
olej	125 ml
jajko	5
jogurt naturalny	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

#### Konfitura nagietkowo-pomarańczowa

suszone płatki nagietka	10 g
pomarańcza	2 duże
woda	400 ml
cukier	200 g

#### Polewa pomarańczowa

sok pomarańczowy	50 ml (skoncentrowany)
woda	150 ml
mąka kukurydziana	12 g
biała czekolada	80 g

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Konfitura nagietkowo-pomarańczowa

Płatki nagietka zalewamy wodą, dodajemy cukier i otartą skórkę z dwóch pomarańczy. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na średnim ogniu około godziny. Płyn powinien cały czas lekko się gotować. Po tym czasie powinniśmy otrzymać 200 ml bardzo gęstego płynu, przypominającego swoją konsystencją płynny miód. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Po wystudzeniu płyn jeszcze bardziej zgęstnieje.

## Ciasto

W rondelku rozpuszczamy masło i odstawiamy do wystudzenia. Jajka ubijamy, dodajemy wystudzone masło, olej oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Mieszamy i stopniowo dodajemy przygotowaną wcześniej konfiturę nagietkowo-pomarańczową oraz jogurt naturalny. Tak przygotowane ciasto przekładamy do natłuszczonej formy na babkę. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez 50 minut. Babkę studzimy i wyjmujemy z formy.

## Polewa pomarańczowa

Wodę, sok pomarańczowy i mąkę kukurydzianą mieszamy dokładnie ze sobą i podgrzewamy. Podczas podgrzewania, gdy masa zacznie gęstnieć intensywnie mieszamy, do uzyskania gładkiej masy. Zdejmujemy z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Odstawiamy na 2-3 minuty. Mieszamy do uzyskania gładkiej polewy i odstawiamy do wystudzenia. Tak przygotowaną polewą dekorujemy babkę.