

## Ucierana babka z twarogiem.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki ciasta

<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>ser biały</b>	20 dag
<b>mąka tortowa</b>	półtorej szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>masło lub margaryna</b>	25 dag
<b>cytryna</b>	pół

### Dodatkowo

<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>masło lub margaryna</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	do oprószenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Masło lub margarynę ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, stopniowo wbijamy po jednym jajku i ucieramy. Następnie dodajemy ser biały i sok wyciśnięty z cytryny, dokładnie ucieramy. Na koniec dodajemy mąkę tortową i proszek do pieczenia.

- KROK 2 Ciasto przekładamy do foremki do pieczenia babki, posmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą.
- KROK 3 Babkę pieczemy około 45 minut w temperaturze 180 stopni. Sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczona. Studzimy i wyjmujemy z formy.
- KROK 4 Babkę oprószamy cukrem pudrem.