

## Babka cytrynowa staropolska



**MARIUSZ18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                |        |
|----------------|--------|
| <b>cytryny</b> | 3      |
| <b>mąka</b>    | 25 dkg |
| <b>cukier</b>  | 50 dkg |
| <b>jaja</b>    | 24     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny ugotować aby dały się słomką przebić, rozetrzeć, wyjąć pestki, przetrzeć przez durszlak i ucierać w makutrze dosypując cukier i żółtka. Rozetrzeć to wszystko na białą masę , dodawać pianę z białek i mąkę. Wlać do formy i piec godzinę.