cytrynowa drożdżowa baba...



W MOJEJ KUCHNI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko letnie	1 szklanka
masło stopione	10 dag
jajko	3 sztuki
cukier	3/4 szklanki
sól	- szczypta
sok z cytryny	1 sztuka
mąka tortowa	2 szklanki
cukier puder	- do posypania
drożdże suche	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 **letnie mleko, stopione masło, jajka, cukier, sól, starte skórki cytryny i sok, mąkę przesianą, drożdże suszone mikserem wyrobić z 5 minut**

ciasto powinno być dość luźne

przykryć miskę talerzem i do wyrośnięcia na 1 godzinę w ciepłe miejsce

KROK 2 ciasto przełożyć do silikonowej z kominkiem formy 26x12cm

piec w nagrzanym piecyku 200C około 40 minut

KROK 3 upieczone ciasto i ostudzone łatwo wychodzi z formy - ciasto przełożyć na talerz do góry dnem

KROK 4	posypać pudrem cukrem....ciasto jest lekkie, puszyste i pachnie cytryną.....SMACZNEGO!!!!...mój mąż lubi z masłem i kawą inką....