

babka ucierana



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	25 dkg
mąka ziemniaczana	5 dkg
masło	20 dkg
cukier puder	20 dkg
jajko	5
cytryna	1
proszek do pieczenia	0,5 torebki
margaryna do smarowania formy	3 dkg
cukier waniliowy	1 torebka
olejek migdałowy	1 buteleczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia. Masło z żółtkami i cukrem utrzeć na pulchną masę. W czasie ucierania masła dodać olejek migdałowy i otartą skórkę z cytryny, cytrynę wcześniej starannie umyć. Białka ubić na pianę i wsypać do niej mąkę ziemniaczaną, wycisnąć sok z cytryny i powoli wymieszać.

Formę do pieczenia babki wysmarować margaryną i oprószyć mąką. Do formy włożyć ciasto i wstawić do gorącego piekarnika. Piec 30-40 minut. Sprawdzić cienkim patyczkiem czy jest dobrze upieczona. Do patyka nie powinno przywierać ciasto.

Wyjętą z piekarnika babkę lekko ostudzić. Wyrzucić z formy przez jej odwrócenie. Oprószyć cukrem waniliowym.