

BABKA CYTRYNOWA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
cukier	250 gram
masło	200 gram
skórka z cytryny	z jednej
jajko	4
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuszczam delikatnie w rondelku. Ja robię delikatnie, aby nie zagrzało się zbyt mocno. Skórkę z cytryny ścieram na tarce o malutkich oczkach. Białka oddzielam od żółtek. Do żółtek dodaję cukier i miksuję, aż masa będzie jasna. To będzie dość gęste. Dodaję do masy żółtkowej roztopione masło, mąkę, proszek do pieczenia, otartą skórkę z cytryny i miksuję na gładką masę. Pianę ubijam na sztywno. Dodaję do reszty cista i mieszam wolno. Wlewam do formy. Wstawiam do nagrzanego do 180 C piekarnika na 40 minut. Po wystygnięciu polewam polewą czekoladową, lukrem lub posypuję cukrem pudrem