

Przepyszna babka cytrynowo bananowa



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na babkę bananową

budyń bananowy	35 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	5 szt
ksylitol	1 szklanka
mąka pszenna	2 szklanki
margaryna	150 g
sok z cytryny	2 łyżki

Dodatkowo do wysmarowania blaszki

margaryna	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Wykonanie babki:

Do misy wkładamy białka i ubijamy z ksylitolem.

KROK 4 W trakcie ubijania dodajemy żółtka.

KROK 5

Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia.

Przesianą mąkę dodajemy do masy jajecznej i mieszamy już teraz łypatką .

Wsypujemy budyni .

margarynę roztopioną w mikrofali i dodajemy do ciasta .

wyciskamy sok z cytryny i dodajemy do ciasta .

Formę silikonową smarujemy margaryną i obsypujemy bułką tartą.

Przekładamy ciasto.

Pieczemy 50 minut w 170 stopniach.

Po upieczeniu i wystudzeniu możemy posypać cukrem pudrem.