Babka cytrynowa

JUSTYNA223

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryny	1 kostka
cukru	1/4 szkl.
jajko	3
mleko	1 szkl
mąki pszennej	4 szkl
rodzynek	garść
cytryny	2
proszku	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Margarynę rozmiksuj z cukrem. Białka oddziel od żółtek, i dodawaj po jednym żółtku miksując. Zetrzyj skórkę z cytryn i dodaj do masy.Zmiksuj. Dodaj 2 łyżeczki proszku, wymieszaj. Białka ubij ze szczyptą soli. Dodawaj przesianą mąkę na przemian z mlekiem, miksując. Następnie sparz rodzynki.Odcedź, oprósz mąką i dodaj do masy. Dodawaj stopniowo ubite białko cały czas miksując. Do jednolitej masy dolej sok z cytryny i wymieszaj. Gotową masę przelej do foremki. Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku 1 godzinę. Polewa: Łyżeczką wydrąż miąższ z cytryn i dosyp 7 łyżeczek cukru pudru. Wymieszaj. Masą posmaruj wystudzoną babkę