

Babka z karobem i lemon curd Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

lemon curd	2 łyżki czubate
jajko	4 szt duże
cukier	3/4 szk
ekstrakt waniliowy	1 łyżka
olej rzepakowy	200 ml
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mąka pszenna	1,5 szk typ 500
mąka ziemniaczana	1/2 szk
karob	1 łyżka czubata

dodatkowo

cukier puder	3 łyżki
---------------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzać do 165 stopni.

Jajka, lemon curd, ekstrakt i cukier ubijać w misce kilka minut.

Następnie małym strumieniem wlewać olej ale nie przerywając ubijania.

Mąki przeisane razem z proszkiem do pieczenia dodać do masy i wymieszać ale tylko do połączenia składników.

Keksówkę o wymiarach 11 x 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia i wylać 3/4 ciasta.

Do reszty ciasta dodać karob i wymieszać, rozłożyć ciemne ciasto wzdłuż na jasnym cieście a potem włożyć do dna patyczek do szaszłyków i przeciągnąć do drugiego końca foremki.

Formę wstawić do piekarnika na godzinę.

Upieczoną babkę wyjąć z formy na kratkę i oprószyć cukrem pudrem.

