

BABKA POMARAŃCZOWA



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
margaryna	25 dkg
mąka pszenna	25 dkg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	20 dkg
sok z pomarańczy	1 sztuka
skórka z pomarańczy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę ucieramy z cukrem pudrem, stopniowo dodajemy po jednym żółtku. Następnie wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia, sok i skórkę otartą z jednej pomarańczy, a na sam koniec dodajemy ubite białka, wszystko razem łączymy. Formę na babkę smarujemy tłuszczem, obsypujemy mąką i wlewamy ciasto. Pieczemy około 45-50 minut w temp. 180 stopni. Po upieczeniu dekorujemy dowolnie.