

Cytrynowa baba



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4 szt
cukier puder	20 dag
cukier wanilinowy	1 opak
cytryna	1 szt
masło	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia.

Masło utrzeć na puszystą masę, dodając po jednym żółtku, cukier puder, cukier wanilinowy i sok z cytryny (można też dodać drobno startą skórkę z dokładnie wyszorowanej cytryny).

Połączyć z mąką i ubitymi na sztywną pianę białkami.

Przełożyć ciasto do posmarowanej tłuszczem, wysypanej mąką formy z kominkiem. Babkę piec ok. godziny w temperaturze- 200°C

Babka będzie miała piękny, złoty kolor, jeśli przed pieczeniem dodamy do ciasta szafranu:

szczyptę szafranu namoczyć w ciepłej wodzie, po kilku minutach odcisnąć i płyn dodać do ciasta.

Upieczoną babkę można polukrować i obsypać skórką z pomarańczy w cukrze.