

Babka cytrynowa



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 30min , Czas gotowania: 45min

Całkowity czas: 1g 15min , Porcja: 12

4959 Kalorii , **3 g** Cukrów , **224 g** Tłuszczu , **85 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/babka-cytrynowa>

Przygotowanie

Cytryny umyj w ciepłej wodzie, całe ugotuj, po przestudzeniu rozetrzyj w cedzaku, odłącz pestki i włókna. Żółtka utrzyj z cukrem do białości, dodaj przesiane i zmieszane mąki, przetartą cytrynę i ucieraj wszystkie składniki przez 20 minut na jednolitą masę. Dodaj ubitą na sztywno pianę, lekko wymieszaj całą masę i wlej do formy dobrze wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Wstaw do piekarnika o temperaturze 160°C na 45 minut. Po upieczeniu ciasto wyjmij z formy bardzo ostrożnie i posyp cukrem pudrem.



Składniki

- ✓ 350 g mąki pszennej
- ✓ 200 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 600 g cukru
- ✓ 10 jajek
- ✓ 3 cytryny
- ✓ 200 g masła
- ✓ 200 g bułki tartej
- ✓ 200 g cukru pudru

Kategorie

Całoroczne, Rodzina, Wizyta, Przekąska, Słodyczne