

Babka cytrynowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Dla maniaków babek :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaj - 5 szt.
- mąki przesianej - 3 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cytryna - 1,5
- cukier - 1,25 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- gęsta śmietana - 1,5 łyżka(i)
- rodzynki - 1
- cukier puder - 6 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka, margarynę i cukier ucieramy, dodajemy szklanę mąki oraz proszek do pieczenia i znów ucieramy.
Na tarce ścieramy skórkę z cytryny i dodajemy sok. Następnie dodajemy mąkę, rodzynki i ubitą pianę z białek.
Do zrobienia polewy : 6 łyżek cukru pudru ucierać z 1,5 łyżki gęstej śmietany.

