



Babka cytrynowa z lukrem



15 min.



8 os.



56 kcal/os.



2 zł/os.

Składniki

- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- bakalie do dekoracji np. mieszanka studencka - 100 g
- cytryna - 1 szt.
- bułka tarta - 1/4 szklanki
- suszone morele do dekoracji - 50 g
- mąka - 1/4 szklanki
- jaja - 4 szt.
- cukier puder - 3/4 szklanki
- cukier - 1/4 szklanki
- margaryna - 1/4 kostki + 1 łyżeczka do wysmarowania foremki

Sposób przygotowania

Żółtka ubij z cukrem, dodaj 1/4 kostki margaryny i wymieszaj na jednolitą masę.

Dodaj startą skórkę z cytryny. Oddzielnie ubij na sztywno pianę białka i dodaj ją do masy. Na koniec wsyp mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszaj łyżką.

Przygotuj formę do babki. Wysmaruj ją margaryną i posyp bułką tartą. Wstaw ciasto do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na 50 minut.

Cukier puder wymieszaj z sokiem z połowy cytryny. Polej babkę lukrem cytrynowym. Możesz udekorować ją skórką z cytryny, posiekanymi morelami i ulubionymi bakaliami. Babkę podawaj na paterze. Smacznego!