

Babka cytrynowa

 6 porcji 6 min 30 sek.

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 250 g masła
- 250 g cukru
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 0,5 MK mleka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- pokrojona skórka z dwóch cytryn
- olejek cytrynowy
- 60 g rodzynek

Przygotowanie

 1

Do naczynia głównego wsypać cukier, cukier waniliowy, skórki z cytryny.

 30 s  8 2

Przełożyć do innego naczynia.

 3

Założyć motylek, w suchym naczyniu głównym ubić pianę z białek.

 4 min  5 4

Wyjąć motylek, dodać zmielony cukier, masło, żółtka.

 1 min  7 5

Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko, rodzyнки, wymieszać pomagając łopatką.

 1 min  6 6

Piec przez 45 min, w temp. 180°C w formie na babkę z kominkiem.