

Babka cytrynowa

data aktualizacji: 2022.06.19 autor: Redakcja



Składniki:

4 jajka

1 szklanka cukru pudru

1,5 szklanki mąki

3 łyżki oleju

1 łyżka octu

1 cytryna

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 kostka masła

rodzynki, skórka pomarańczowa

Wykonanie:

Żółtka ubijamy z cukrem. Dodajemy masło i ubijamy dalej. Następnie dodajemy olej, ocet, sok z cytryny i mąkę. Wszystko miksujemy. Na koniec dodajemy ubitą pianę z białek i mieszamy ciasto łyżką. Dorzucamy rodzinki i skórkę pomarańczową. Ciasto przekładamy do formy. Pieczemy 45 minut w temperaturze 170 st. C.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37171-babka-cytrynowa>