

Przepis na Babkę Wielkanocną:

- 4 duże jajka
- 200g masła
- sok z cytryny
- skórka z cytryny
- 1 szklanka cukru(180g)
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 1 szklanka mąki tortowej(160g)
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej(90g)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Do posmarowania formy: 0,5 łyżki masła i około 2 łyżki bułki tartej
- Do ozdoby: cukier puder, lukier lub jajka czekoladowe.



Przepis:

1. Jajka ocieplić by lepiej się ubijały czyli zalać ciepłą wodą i odczekać kilka minut i wyjąć.



2. Przygotować formę na babkę, wysmarować masłem i obsypać bułką tartą. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C (górną dolną bez termobiegu)

3. Masło roztopić, dodać skórkę i sok z cytryny, odstawić na chwilę na bok.

4. Do dużej miski wbić jajka, dodać cukier, cukier wanilinowy i ubijać przez około 10 minut, na gęstą, puszystą masę.

Taką jak przedstawiono na zdjęciu:



