

Babka cytrynowa



Orzeźwiający smak tej babki pamiętam z dzieciństwa. Piekł ją mój tata i piecze do dziś chyba najczęściej ze wszystkich ciast. Jej zaletą jest to, że szybko się ją robi i tak samo szybko zajda. Pyszna o każdej porze dnia, a jako że w smaku jest mocno cytrusowa, często gości na naszych stołach w Wielkanoc.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 250g miękkiego masła lub margaryny
- 250g cukru pudru
- 4 jaja
- cukier wanilinowy
- cytryna
- 10g proszku do pieczenia
- tłuszcz i mąka do formy

Wykonanie:

1. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Cytrynę szorujemy, ścieramy z niej skórkę i wyciskamy sok.
2. Masło ucieramy (mikserem) dodając kolejno po jednym żółtku, cukier puder oraz cukier

wanilinowy. Następnie do masy wrzucamy skórkę z cytryny i sok. Ucieramy.

3. Do utartej masy stopniowo wsypujemy mąkę z proszkiem, nadal ucierając.

4. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Pianę delikatnie dodajemy do masy (można miksować na najwolniejszych obrotach miksera).

5. Piekarnik nagrzewamy do 180-190 stopni Celsjusza.

6. Formę (dużą keksówkę lub małą tortownicę) nacieramy masłem lub innym tłuszczem i wysypujemy mąką. Przelewamy masę na ciasto do formy i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 45-55 minut. Po upieczeniu można lekko polukrować, ale nie jest to konieczne.