# Babka cytrynowa

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

50 min

łatwy

10 porcji

## Składniki:

- jajka duże - 4 szt.
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1/2 szklanka
- masło (stopić) - 20 dag
- skórka starta cytryny - trochę
- sok z cytryny - trochę
- proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1/2 opakowanie

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Całe jaja ubić z cukrem na gęstą, puszystą masę. Dodać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Na końcu wlewać powoli letnie masło, dodać sok i skórkę z cytryny. Wymieszać delikatnie i wyłożyć ciasto do wysmarowanej masłem foremki. Piec w 170st ok. 45 minut.
Po upieczeniu polukrować lukrem:
2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany zagotować. Do gorącej wsypywać cukier puder i mieszać, aby nie było grudek (ja robię to taką metalową sprężynką). Wcisnąć trochę soku z cytryny. Lukier nie może być za rzadki, bo spłynie z ciasta. Ilość cukru pudru muszę podać w przybliżeniu – myślę, że jest to pełna szklanka. Trudność w podaniu dokładnych proporcji wynika z tego, że zawsze robię ten lukier „na oko”.