





Babka mandarynkowa

 Zuzanna Wiśniewska

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 1 porcja

Składniki:

mandarynki - 5 szt.

mąka pszenna - 300 g

mąka ziemniaczana - 100 g

miękkie masło - 250 g

cukier trzcinowy - 120 g

jaja - 3 szt.

cukier waniliowy - 20 g

proszek do pieczenia - 12 g

cukier puder (opcjonalnie) - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jaja wbijamy do miski, roztrzepujemy, dodajemy miękkie masło (temperatura pokojowa), cukier trzcinowy, cukier waniliowy i ucieramy na puszystą masę.

KROK 2: Do masy przesiewamy obie mąki oraz proszek do pieczenia, delikatnie mieszamy całość.

KROK 3: Mandarynki obieramy, wyjmujemy ewentualne pestki i kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do masy i lekko mieszamy.

KROK 4: Masę przekładamy do blachy na babkę - wysmarowaną masłem i posypaną mąką. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 55 minut. Upieczoną babkę możemy posypać cukrem pudrem i przyozdobić kawałkami mandarynki. Smacznego!