Babka pomarańczowa z mąki żytniej

Fiolka13

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- mąka żytnia typ 720 - 20 dag
- jajka - 6 szt.
- miód - 3 łyżka
- karob - 2 łyżka
- pomarańcza - 1 szt.
- soda - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 6 łyżka
- płatki migdałów - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielamy od białek i blendujemy z miodem. Następnie dodajemy sok i otartą skórkę z pomarańczy i blendujemy dalej do uzyskania gładkiej konsystencji. Do masy stopniowo dodajemy oliwę z oliwek cały czas blendując. Mąkę dodajemy partiami, aż do połączenia składników.

KROK 2: Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli, dodajemy do masy drewnianą łyżką delikatnie mieszając.
3/4 masy wylewamy do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą lub kaszą manną. Resztę mieszamy z karobem i wylewamy wzdłuż formy. Całość posypujemy płatkami migdałów i wstawiamy do nagrzanego do 180 st.C piekarnika. Pieczemy 50 minut.