Babka szpinakowa z lukrem z młodego jeczmienia i cukrem z bazylii

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa typ 700 Bio Planet - 220 g
- szpinak baby - 100 g
- olej rzepakowy - 110 ml
- jaja zielononóżki - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- skórka z limonki - 1/2 łyżeczka
- ksylitol - 3-4 łyżka
- sproszkowany młody jęczmień - 2 łyżeczka
- sok z cytryny - 2 łyżka
- cukier puder - 2 łyżka
- drobny cukier - 2 łyżeczka
- liście bazylii - 2-3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak miksujemy z olejem blenderem. Jaja Ubijamy z ksylitolem na puch. Dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Następnie wolno wlewamy szpinak z olejem i dodajemy skórkę z limonki.

Ciasto przelewamy do foremki wysmarowanej olejem. Babkę pieczemy 40 minut w 180 stopniach. Sprawdź patyczkiem czy się upiekła.

KROK 2: Wystudzoną babkę udekoruj lukrem z młodym jęczmieniem

Lukier:

2 -3 łyżki cukru pudru

2 łyżeczki sproszkowanej trawy z młodego jęczmienia

sok z połówki cytryny

Wszystkie składniki wymieszaj razem i polej babkę

KROK 3: Cukier bazyliowy na wierzch babki:

2 łyżeczki cukru drobnego

2-3 listki bazylii

W moździerzu utrzyj cukier z listkami bazylii. Posyp górę babki.