





Wiosenna babka cytrynowa z majonezem

 Na widelcu

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

cytryna - 1/2 szt.
imbir - 1 łyżeczka
jajko - 2 szt.
mąka - 1 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
majonez - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Lukier -
cukier puder - 1/2 szklanka
sok z cytryny - 2 łyżeczka
woda - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubiłam na sztywną piankę z odrobiną soli.

KROK 2: Dodałam żółtka i cukier, ubijałam dalej. Dodałam majonez oraz stopniowo mąkę i mieszałam drewnianą łyżką. Na końcu dodałam proszek do pieczenia, sok oraz skórkę ze sparzonej cytryny i dokładnie wmieszałam.

KROK 3: Formę natłuściłam i wysypałam bułką tartą. Nalałam ciasto i piekłam ok. 1 h w 180 stopniach. Wystudzone ciasto wyjęłam z formy.

KROK 4: W rondelu rozpuściłam cukier puder z sokiem z cytryny i wodą. Wystudziłam, a następnie oblałam z nim wierzch ciasta. Z ostudzonego lukru ulepiłam spływające z boków ciasta kropelki. Całość posypałam ozdobną posypką.