

Przepis na:

Babkę wielkanocną

SKŁADNIKI:

- 4 duże jajka
- 200 g masła
- cytryna
- 200 g cukru
- cukier waniliowy
- 150 g mąki tortowej
- 80 g mąki ziemniaczanej
- proszek do pieczenia
- bułka tarta
- cukier puder lub lukier

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Do dużej miski wbij jajka, dodaj cukier i ubij tak, aby powstała gęsta i puszysta masa.
2. Do masy dodaj cukier waniliowy i ubijaj jeszcze chwilę.
3. Do drugiej miski przesiej mąkę tortową, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.
4. W międzyczasie przygotuj formę, posmaruj masłem i obsyp bułką tartą, a piekarnik nastaw na 170 stopni.
5. Do masy dodaj mieszankę mąki i delikatnie wymieszaj, ale tak, aby wszystko połączyło się w jednolite ciasto.
6. Do tak przygotowanego ciasta wlej 200 g roztopionego masła i wymieszaj.
7. Masę wlej do przygotowanej formy i wstaw do piekarnika na ok. 45 minut.
8. Po upieczeniu koniecznie wystudź ciasto.
9. Babkę wielkanocną posyp cukrem pudrem lub polukruj. Smacznego!

