

Babka cytrynowa na maśle

Prosty przepis na tradycyjną babkę cytrynową na maśle z sokiem i skórką otartą z cytryny. Przepis od ciotki Kasi ☐ trochę zmodyfikowany.

Formę należy natrzeć olejem/tłuszczem i obsypać bułką tartą, żeby babka nie przywarła.

Masło, jajka i cytryna muszą mieć temperaturę pokojową.

Masło ucieramy z cukrem na gładką masę, dodajemy jajka, jedno po drugim nie przerywając pracy miksera. Dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Na koniec dodajemy skórkę i sok z cytryny. Całość od początku miksujemy na wolnych obrotach.

Ciasto przelewamy do formy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st.C pieczemy przez ok 40-45minut na termoobiegu, do suchego patyczka i porządnego zarumienienia babki, dzięki temu skórka będzie chrupiąca.

Babkę studzimy. Wyjmujemy z formy. Babkę często trzeba „ściąć” do wyrównania ponieważ piecze się z tzw. górką. Przygotowujemy lukier: mieszając cukier puder z wodą, dodajemy skórkę z cytryny, jeszcze raz mieszamy. Polewamy babkę.

Smacznego!

Składniki na tradycyjną keksówkę lub formę do babki z kominem:

- 250g masła
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mąki
- 4 jajka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- skórka i sok wyciśnięty z jednej dużej cytryny (jeśli cytryna nie jest ekologiczna, skórkę przed otarciem należy sparzyć i wyszorować)

Lukier:

- pół szklanki cukru pudru
- 1,5 łyżeczki zimnej wody
- skórka otarta z 1 cytryny