

Babka cytrynowa najlepsza

Najprostsza babka cytrynowa, wspaniała na Wielkanoc, np. do koszyka wielkanocnego ale nie tylko. Odpowiednie na każdą okazję, puszyste ciasto długo zachowuje świeżość. Gorąco polecam, szczególnie gdy nie mamy dużo czasu na przygotowanie wypieku. Przepis od mamy.

Wyduszkę z gęsiego jaja przygotowała Ania Pawlak

Jajka z cukrem ucieramy na gładką masę. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia oraz olej. Wszystko razem miksujemy dodajemy olejek/aromat cytrynowy. Gotowe ciasto przelewamy do foremek. W dużych formach i keksówkach pieczemy 45-55 minut w 180 st.C. Jeśli używacie małych foremek, czas pieczenia należy skrócić. I już gotowe!

Smacznego!

Składniki:

- 4-5 jajek
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki oleju rzepakowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- aromat cytrynowy (polecam także z pomarańczowym)