



Babka Wielkanocna

Składniki

Ciasto

- 160 g Mąki Basia Tortowa Extra
- 90 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 200 g masła
- Skórka i sok z 1 cytryny
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 szklanka cukru

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Przygotuj formę na babkę z kominem po środku (średnica około 25cm), posmaruj ją łyżką masła i wysyp bułką tartą (ewentualnie mielonymi orzechami) Piekarnik nagrzej do 170 stopni funkcja górą-dół. Masło roztop w rondelku, dodaj sok i skórkę otartą z jednej cytryny, odstaw do ostudzenia. Do większej miski wbij jajka, dodaj oba cukry i ubijaj około 10 min na gładką, jasną pianę. Do drugiej miski przesiej przez sitko obie mąki i proszek do pieczenia oraz dokładnie wymieszaj. Do ubitych jajek dodaj mieszankę mąki i zmiksuj jak najkrócej do połączenia składników. Do ciasta wlej wcześniej roztopione masło. Ciasto przelej do wcześniej przygotowanej formy. Piecz przez około 45 minut aż do suchego patyczka. Po wystudzeniu posyp babkę cukrem pudrem. Smacznego