



# Babka cytrynowa

## Składniki

### Ciasto na babkę

- 4 jajka
- 200 g masła
- Skórka i sok z cytryny
- 200 g cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 150g mąki Bssia Tortowa Extra
- 70 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Lukier

- 1 szklanka cukru pudru
- 4 łyżki soku z cytryny
- Około 100 g malin

## Sposób przygotowania

### Ciasto

Formę na babkę wysmaruj masłem i obsyp zmielonymi migdałami lub bułką tartą. W rondelku rozpuść masło i dodaj sok i skórkę z cytryny, a następnie ostudź. Do większej miski wbij jajka, dodaj cukier, cukier waniliowy i ubijaj do uzyskania jasnej, puszystej, gładkiej masy. Do ubitych jajek dodaj przesiane obie mąki i krótko zmiksuj do połączenia składników. Dodaj do ciasta masło i ponownie zmiksuj. Masę przelej do wcześniej przygotowanej formy i piecz babkę ok 45 min w temperaturze 170 stopni (grzanie góra dół - bez termoobiegu) Po upieczeniu ostudź babkę, a w między czasie przygotuj lukier z malinami.

### Lukier

Cukier puder wymieszaj z podgrzany soki z cytryny. Połową lukru udekoruj babkę, następnie umyte maliny rozdrobnij w rękach i obłóż nimi babkę, a następnie polej drugą częścią lukru. Smacznego.