

BABKA UCIERANA

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 18:31 -

6 jajek, 2 szklanki mąki, 250 g masła, 1 szklanka cukru pudru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 łyżki kwaśnej śmietany, otarta skórka z 1 cytryny, ; 1 łyżka masła i tarta bułka do formy

Masło utrzeć na pianę z cukrem i skórką cytrynową. Dodawać po 1 żółtku ciągle ucierając. Gdy wszystkie żółtka będą roztarte, dodawać po trochę mąki z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać śmietanę i pianę i lekko wymieszać.

Formę wysmarować masłem, wysypać tartą bułką. Przełożyć ciasto do formy. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec ok. 45 minut. Po upieczeniu jeszcze ciepłą babkę wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem lub polukrować.

wg przepis własny