

Cytrynowa baba

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



pysznaaa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 25 dag
- cukier - 25 dag
- jajka - 4-5 szt.
- mąka pszenna - 18 dag
- mąka ziemniaczana - 18 dag
- skórka starta z 2-3 cytryn -
- sok z cytryny - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Składniki ciast po kolei wkładać do miksera i ucierać na jednolitą masę lub najpierw utrzeć w misce cukier z jajami, potem dodać margarynę, skórę, dosypać obie mąki i wlać sok z cytryny. Można też dodać łyżeczkę proszku do pieczenia, ale jeśli ciasto będzie dobrze utarte lub zmiksowane nie jest to potrzebne. Wysmarować formę margaryną, obsypać bułką tartą, włożyć ciasto i piec około 40minut.