

# Babka cytrynowa

## Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru pudru
- 180 gram margaryny
- 5 jajek
- 1 cytryna
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Składniki na lukier:

- 3 łyżki soku z cytryny
- 5 łyżek cukru pudru



## Wykonanie:

Białka jajek oddzielić od żółtek. Margarynę ucieramy na puszystą masę dodajemy cukier następnie po jednym żółtku i cały czas ucieramy. Białka jaj ubijamy na sztywną pianę. Do utartej masy dodajemy na przemian białka z jaj oraz mąkę z proszkiem do pieczenia następnie skórkę i sok z jednej cytryny. Ciasto przekładamy do keksówki o wymiarach 30x12cm i pieczemy w temperaturze 175°C przez około 50min. Przed wyciągnięciem z piekarnika sprawdzimy patyczkiem czy nasza baka się upiekła.

Na koniec robimy lukier. Do rondelka wlewamy sok z pomarańczy, możemy dodać trochę soku z cytryny, wtedy będzie fajnie kwaskowaty i podgrzewamy na bardzo małym ogniu, cały czas mieszając dodajemy cukier puder. Dodajemy tyle cukru, żeby lukier był płynny i dał się łatwo rozprowadzić po cieście. Lukrem polewamy całą babkę.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

