



BABKA CYTRYNOWA

Składniki:

- 2 szklanki mąki *Mix C* z firmy *Schär*
lub *Extra uniwersalny koncentrat mąki bezglutenowej* z firmy *Bezgluten*
- 6 jaj
- 250 g masła roślinnego
- 1 szklanka cukru
- sok z jednej cytryny
- otarta skórka z jednej cytryny
- 3 płaskie łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Wykonanie:

- utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę
- dodawać naprzemiennie masło roślinne, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sok z jednej cytryny i startą skórkę cytrynową
- na koniec dodać ubitą pianę z białek, dokładnie wymieszać
- ciasto przelać do wysmarowanej masłem formy do pieczenia babki
- piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170°C przez około 1 godzinę
- po przestudzeniu babki udekorować ją polewą lub posypać cukrem pudrem

www.DietaBezglutenowa.pl