

Babka cytrynowa z lukrem



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

CIASTO:

- Babka cytrynowa Gellwe - 1 opakowanie
- masło - 100 g
- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- mleko - 100 ml

LUKIER:

- cukier puder - 150 g
- woda - 2-3 łyżki
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 50 g

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto.
Do miski wsyp mieszankę ciasta, dodaj miękkie masło, jajka i mleko. Wszystko razem wymieszaj mieszadłami miksera na gładką masę.
- 2** Formę do babki posmaruj masłem i oprósz mąką. Ciasto przełóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 50 minut w 180°C. Po upieczeniu sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku.
- 3** Przygotuj lukier.
Cukier puder utrzyj z wodą na gładki, gęsty lukier. Wystudzoną babkę wyjmij z formy, polej lukrem i posyp kandyzowaną skórką pomarańczową.
- 4** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babka cytrynowa z lukrem



Babka cytrynowa

Przepyszna babka, która jest połączeniem tradycyjnej babki piaskowej ze smakiem dojrzałych cytryn.
Sprawdzi się święta i na co dzień.

Opakowanie zawiera: 375 g