

# BABKA WIELKANOCNA

## Przymiotniki

## Liczebniki

### SKŁADNIKI

- **4 duże** jajka (L)
- **200 g** masła lub oleju roślinnego
- skórka i sok z **1** cytryny
- **1** szklanka cukru (**180 g**)
- **1** łyżka cukru wanilinowego (lub **1** laska wanilii)
- **1** szklanka mąki pszennej tortowej (**160 g**)
- **1/2** szklanki mąki ziemniaczanej (**90 g**)
- **1** łyżeczka proszku do pieczenia
- do posmarowania formy: **1** łyżka masła i około **3** łyżek bułki tartej lub mielonych orzechów lub migdałów
- na wierzch: cukier puder lub lukier i obrane migdały lub gotowe jajeczka

### PRZYGOTOWANIE

- Jajka ocieplić (lepiej się ubijają) - włożyć do miski, zalać bardzo ciepłą wodą z kranu i odstawić na kilkanaście minut, w razie potrzeby zmienić wodę na cieplejszą.
- Przygotować formę na babkę z kominem pośrodku (śr. ok. **22 - 25 cm**), posmarować ją **1** łyżką masła i wysypać bułką tartą lub mielonymi orzechami czy migdałami. Piekarnik nagrzać do **170 stopni C** (grzanie góra i dół bez termoobiegu).
- Masło roztopić (olej delikatnie podgrzać w kąpielii). Do letniego tłuszczu dodać sok i skórkę z cytryny, odstawić.
- Do większej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać przez około 10 minut na jasną, gęstą i puszystą masę. W międzyczasie dodać cukier wanilinowy lub ziarenka wyskrobane z przepołowionej laski wanilii.
- Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną razem z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia, wymieszać.
- Do ubitych jajek dodać mieszankę mąki i zmiksować krótko na małych obrotach miksera do połączenia się składników w jednolite ciasto (można przez chwilę miksować mikserem, później przez chwilę mieszać delikatnie szpatułką, później znów zmiksować).
- Do ciasta wlać masło lub olej i zmiksować do połączenia się składników w jednolite ciasto. Ciasto będzie miało konsystencję podobną do budyniu. Masę wylać do przygotowanej formy i wstawić do piekarnika. **Piec przez ok. 45 minut**.
- Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. Można upiec dzień wcześniej i trzymać w formie pod przykryciem.
- Po ostudzeniu wyjąć babkę na paterę i posypać cukrem pudrem lub polukrować i obłożyć obranymi migdałami lub gotowymi jajczkami.



kwesnia smaku



kwesnia smaku