

Babka cioci Emilii

Składniki:

*6 jajek
20 dkg cukru pudru
1 cukier waniliowy
1 kostka masła Włoszczowskiego extra
25 dkg mąki pszennej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
1 średnia cytryna
2 łyżki kakao – opcjonalnie
2 łyżki mleka*

Przygotowanie:

Żółtka oddzielić od białek. Do żółtek dodać cukier puder, cukier waniliowy i ubijać mikserem do puszystości. Następnie dodać masło i ubijać ok. 15 minut. Delikatnie dodać mąkę, proszek do pieczenia i wyciśnięty sok z cytryny. Miksować na niskich obrotach, aż składniki się połączą.

Na koniec ubić białka jajek i delikatnie wymieszać z utartą masą.

Wyłożyć na formę w kształcie babki i piec ok. 45 minut w temperaturze 180 C.

Po upieczeniu można posypać cukrem pudrem.

Opcjonalnie: można podzielić utartą masę na dwie części. Do jednej dodać kakao i letnie mleko, zamieszać. Wyłożyć na formę jasną i ciemną masę.

Smacznego!