

Babka poznańska

Składniki:

- 2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1szklanka mąki pszennej
- 1,5 kostki masła-margaryny zwykłej
- 6 jaj
- pół cytryny lub olejku cytrynowego
- 2 niecałe szklanki cukru
- 6 łyżeczek proszku do pieczenia (lub jeden mały)



Sposób przygotowania:

- 1.Do przesianej mąki dodać jajka, cukier, aromat cytrynowy i proszek do pieczenia.
- 2.Masło roztopić i zostawić do przestudzenia.
- 3.Ciasto starannie ucierać, wlewać małym strumykiem masło i dodać skórkę z cytryny.



- 4.Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą.
- 5.Piec w temperaturze ok. 200 stopni Celsjusza przez ok. 45 min. (do suchego patyczka)

Smacznego 😊

Magda i Angela

