
Babka pomarańczowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3914 razy.

SKŁADNIKI:

* 6 jajek

* szklanka i 3/4 szklanki mąki

* pół łyżeczki soli

* półtorej szklanki cukru

* 6 łyżek soku pomarańczowej

* 1 łyżka skórki pomarańczowej

* cukier puder

* Mąkę wymieszać z solą.

* Białka i pół szklanki cukru ubić na sztywną pianę.

* Utrzeć żółtka i szklankę cukru.

* Do kogla-mogla dodawać na przemian mąkę i sok pomarańczowy. Cały czas mieszać robotem.

* Na koniec dodać skórkę pomarańczową.

* Masę przełożyć delikatnie do ubitej piany.

* Całość włożyć do nie wysypanej formy.

* Piec 45 minut w temperaturze 200 stopni.

* Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.