

---

# Babka gotowana

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5968 razy.

1 1/2 szkl. mąki pszennej

1/2 szkl. mąki ziemniaczanej

1 szkl. cukru pudru

1/4 kg margaryny

5 jajek

1 łyżeczka proszku do pieczenia

sok i skórka z 1 cytryny

tłuszcz i tatra bułka do formy budyniowej

Lukier:

1 szkl. cukru pudru

sok z cytryny

Ucierać w makutrze margarynę i cukier dodając po jednym żółtku. Po ich wyczerpaniu dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, sok z cytryny i otarta skórka. Dodać sztywno ubitą pianę i mąkę ziemniaczaną, lekko wymieszać .

Formę budyniową o pojemności 1l, z kominkiem, wysmarować dokładnie masłem i wysypać bułką. W ten sam sposób przygotować pokrywę.

Włożyć ciasto, bardzo szczelnie przykryć , wstawić do garnka z wrzącą wodą, podstawiając pod formę patyczki. Przykryć garnek i gotować 1 1/2 godz. Forma budyniowa powinna wystawać ok. 3 cm ponad wodę.

Ugotowaną gorącą babkę wyjąć z formy i póki ciepła posmarować lukrem przyrządzonym z cukru pudru rozartego z sokiem z cytryny.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>