
Babka cytrynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7424 razy.

5 torebek kiślu cytrynowego

5 jajek

3 łyżki mąki

25 dag masła

1 szkl. cukru

cukier waniliowy

1 mały proszek do pieczenia

1 cytryna

tłuszcz, bułka do formy

* wymieszać kisiel, mąkę i proszek

* utrzeć masło z cukrem

* dodawać żółtka i po łyżce mieszaniny

* dodać sok z cytryny

* dodać pianę z białek

* piec ok. 50 min.

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

mam pytanko: jakiej temperaturze piec ta babkę?

Nadesłał(a):Monika 2010-04-10 20:04:01