

Przepis:

Babka Cytrynowa

Składniki:

3 jajka

Starta skórka z całej cytryny

1 opakowanie proszku do pieczenia Pane degli angeli

1 szklanka mleka

1 szklanka oliwy

300 gr cukru

400 gr mąki

Przygotowanie:

Osobno ubić jajka z cukrem. Do ubitych jajek dodać szklankę mleka i szklankę oliwy, skórkę z cytryny, na samym końcu dodać mąkę oraz proszek do pieczenia i dobrze wymieszać.

Piec w 180°C przez 35-45 min .

