

Babka cytrynowo serowa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszana

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukier waniliowy - 1 op.
- kisiel cytrynowy - 1 op.
- jaja - 3 szt.
- cukier - 200 g
- margaryna - 150 g
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczka(i)
- waniliowy serek homogenizowany - 250 g
- sok z cytryny -
- tłuszcz -
- bułka tarta -

Etapy przyrządzenia:

1. Jajka ubić z cukrem, dodać margarynę, miksować dodając po łyżce mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i Kisielem. Następnie dodać serek, Cukier wanilinowy i sok z cytryny. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej i wysypanej tartą bułką formy. Piec 50 minut w temp. 180°C. Posmarować polewą cytrynową.

