

Składniki (z podaniem gramatury):
250 g masła
1 szkl. cukru
5 jajek w temp. pokojowej
2 szkl. mąki ziemniaczanej
5 łyżek mąki pszennej tortowej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
5 łyżek śmietanki kremówki 30%
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka cukru waniliowego
Lukier mleczny:
3-4 łyżki mleka
1 szkl. cukru pudru

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
Mąkę ziemniaczaną wymieszać z mąką pszenna i proszkiem do pieczenia. Masło zmiksować

na wysokich obrotach przez około 2 minuty, dodać cukier i kontynuować ucieranie przez 8-9 minut aż masa stanie się jasna i puszysta. Stopniowo dodawać po jednym jajku, cały czas miksując po każdym dodanym jajku (około 1-2 minuty). Dodać łyżkę soku z cytryny. Do masy dodawać na przemian, w dwóch porcjach, mieszankę mąki i śmietankę, kontynuując miksowanie na średnich obrotach do połączenia się składników. Masę wylać do przygotowanej formy na babkę, wyrównać i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 40-45 minut, aż włożony w środek patyczek wyjdzie suchy. Wyjąć z piekarnika i przestudzić 15-20 minut w foremce, następnie wyciągnąć z foremki, całkowicie przestudzić i udekorować mlecznym lukrem, można rodzynkami, migdałami wg gustu.