





Babka cytrynowa z wolnowaru

Obowiązkowo na święta Wielkanocne

 Czas na High: 3

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Oliwa w sprayu nonstick
- Mąka do oprószenia naczynia
- 1 cytryna
- 1 szklanka mąki tortowej
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka galaretki cytrynowej w proszku
- ⅓ szklanki niesłodzonego soku jabłkowego
- ⅓ szklanki gorącej wody
- 2 duże jajka
- 50 g cukru pudru
-



Wykonanie:

Na dnie naczynia wolnowaru umieść odwróconą pokrywkę od słoika forma babki nie powinna bezpośrednio dotykać ścianek naczynia wolnowara podczas gotowania w kąpeli wodnej. Wlej do wolnowaru szklankę wody. Formę do babki spryskaj lekko oliwą w sprayu i oprószyc równomiernie mąką.

Zetrzyj skórkę z jednej cytryny i wrzuc ją do dużej miski. Jedną łyżkę skórki z cytryny pozostaw do zrobienia glazury. Otartą cytrynę przekrój na pół i wyciśnij z niej sok do miski z otartą skórką. Jedną łyżkę soku również zostaw do glazury.

Do miski wrzuc mąkę, suchą galaretkę cytrynową, sok jabłkowy, gorącą wodę i jaja i miksuj całość mikserem na wolnych obrotach, tak by składniki się połączyły ok jednej minuty. Zeskrob ciasto ze ścianek miski, zwiększ obroty miksera i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie ok 2-3 minuty.

Przygotowane ciasto przełóż do foremki wysypanej mąką, i wygładź masę szpatułką.

Foremkę umieść w wolnowarze. Pod pokrywkę włóż wykałaczkę i gotuj na poziomie HIGH przez 2-3 godziny.

Sprawdź patyczkiem czy ciasto jest upieczone patyczek powinien być lekko wilgotny. Wyjmij foremkę z wolnowaru i poczekaj aż trochę przestygnie. Długi nóż wsuń delikatnie i przesun go oddzielając ciasto od ścianek. Potrząśnij foremką i wyjmij babkę z formy na talerz.

Aby przygotować glazurę do babki wymieszaj bardzo dokładnie pozostały sok z cytryny, skórkę cytrynową z 1 - 2 łyżkami gorącej wody i cukrem pudrem.

Przygotowaną glazurą polej babkę.