

BABKA WIELKANOCNA



- 4 jajka
- szklankę słodzika (erytrol)
- pół szklanki mąki pszennej
- pół szklanki mąki owsianej (lub zmielonych płatków owsianych)
- 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka oleju
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- sok z jednej cytryny
- olej i bułka tarta do wysmarowania formy

Jajka ubijamy ze słodzikiem do uzyskania puszystej masy. Następnie dodajemy sok z cytryny, mieszamy krótko.

Potem dodajemy wymieszane i przesiane mąki z proszkiem do pieczenia i znów miksujemy do połączenia składników.

Na końcu wlewamy olej i miksujemy.

Formę smarujemy olejem i wysypujemy bułką tartą, wlewamy ciasto.

Pieczemy ok 45 min w temp 170 stopni. Gotowe ciasto posypujemy cukrem pudrem