

Szybka babka jogurtowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Formę do babki starannie wysmarować miękkim masłem, obsypać mąką.
2. 1 cytrynę umyć, sparzyć wrzątkiem. Na tarce o drobnych oczkach zetrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok.
3. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć 200 g gęstego jogurtu naturalnego, wbić 3 jajka, wlać 120 g oleju, wyciśnięty sok z cytryny i skórkę otartą z cytryny. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 3.
4. Otworzyć pokrywę, do dzbanka dodać 300 g mąki, 130 g drobnego cukru, 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – 30 sekund, prędkość 3.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę wyjąć masę do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką formy do babki.
6. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok 45 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia. Ciasto powinno przyrumienić się na wierzchu.
7. Po upieczeniu pozostawić babkę chwilę do przestygnięcia i jeszcze ciepłą wyjąć z formy. Udekorować lukrem lub posypać cukrem pudrem.