

## **BABKA MAJONEZOWA**

### **Składniki**

- 4 jajka
- 2/3 szklanki majonezu
- 2/3 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 łyżeczki startej skórki z cytryny
- 90 g mąki pszennej
- 90 g mąki ziemniaczanej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia



**POTRZEBNE BĘDĄ:** MISKA, ROBOT KUCHENNY, FOREMKA DO PIECZENIA, GARNEK, FARTUCH OCHRONNY

### **Przygotowanie**

1. Jajka ocieplić (łatwiej się ubijają) - włożyć do miski, zalać bardzo ciepłą wodą z kranu i odstawić na ok. 10 - 15 minut, w razie potrzeby zmienić wodę na cieplejszą. Majonez wyjąć wcześniej z lodówki aby się ocieplił.
2. Oddzielić białka od żółtek. Piekarnik nagrzać do **170 stopni C**.
3. Ubijać białka aż będą prawie sztywne. Wówczas stopniowo dodawać cukier cały czas miksując i dokładnie ubijając masę. Dodać też cukier wanilinowy i skórkę z cytryny.
4. Dodawać stopniowo żółtka dalej cierpliwie ubijając składniki na puszystą masę.
5. Do oddzielnej miski przesiać mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia, wymieszać.
6. Dodać do ubitych składników i zmiksować na minimalnych obrotach miksera. Pod koniec dodać majonez i zmiksować na jednolitą masę.
7. Wyłożyć do formy na babkę posmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Wyrównać powierzchnię i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez **ok. 40 - 45 minut** do suchego patyczka.



