Witam,

Dzisiaj nietypowe koło chemiczne. Nadchodzą świąteczne dni i w każdy domu przyda się coś słodkiego. Zadanie jest oczywiście dla chętnych. Upieczcie babkę według podanego niżej przepisu .

A teraz część edukacyjna: Na jedną babkę potrzeba 250g mąki. Ile babek upieczecie, mając do wykorzystania 1000g mąki, ile pozostałych składników będzie Wam potrzeba?

Tak w kuchni wykorzystujemy prawo zachowania masy. SMACZNEGO ☺

**Cytryniak. Najlepsza babka cytrynowa krok po kroku**

* czas: ok. 1,5 h (całkowity wraz z pieczeniem itp.)
* liczba porcji: ok. 20 kawałków; duża foremka z kominem (moja ma 26 cm średnicy)

**Składniki:**

* 250 g mąki
* 250 g cukru
* 200 g masła roślinnego
* 4 jajka
* skórka otarta z 1 cytryny + sok z jednej cytryny
* 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

**lukier:**

* szklanka cukru pudru
* sok z 1/2 cytryny

**Krok 1:** Masło rozpuszczam delikatnie w rondelku. Ja robię delikatnie, aby nie zagrzało się zbyt mocno.

**Krok 2:** Skórkę z cytryny ścieram na tarce o malutkich oczkach.

**Krok 3:** Białka oddzielam od żółtek.

* **Krok 4:** Do żółtek dodaję cukier i miksuję, aż masa będzie jasna. To będzie dość gęste.
* **Krok 5:** Dodaję do masy żółtkowej roztopione masło, mąkę, proszek do pieczenia, otartą skórkę z cytryny i sok cytrynowy...
* **Krok 6:** ...i miksuję na gładką masę.
* **Krok 7:** Pianę ubijam na sztywno.
* **Krok 8:** Dodaję do reszty cista i mieszam wolno.
* **Krok 9:** Foremkę – ja używam okrągłej z kominem (moja ma 26 cm średnicy), ale można też w takiej bez komina, np. o średnicy ok. 24 cm, ciasto wyjdzie niskie, ale mój Tata tak robi i jest pycha. Smaruję formę dokładnie masłem. Wlewam ciasto. Wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika na 40 minut. Jeśli robicie w innej foremce, to polecam próbę tzw. "suchego patyczka": wbijam patyczek w ciasto i jeśli po wyciągnięciu jest suchy (nie ma na nim ciasta), to gotowe.
* **Krok 10:** Ciasto wyjmuję z piecyka i stawiam, by ostygło. Wyciskam sok z cytryny, mieszam z cukrem pudrem na gładki lukier.
* **Krok 11:** Ciasto łatwiej odchodzi od foremki, gdy lekko przestygnie. Smaruję wierzch lukrem. Zastyga szybko, więc w zasadzie zaraz po polukrowaniu możecie kroić. Smacznego.