

# ANIA STARMACH

## Mini babki z lukrem cytrynowym

### Co kupić?

- 4 jajka
- 200g mąki
- 200g cukru
- 200g roztopionego masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki skórki pomarańczowej
- 1 łyżka rodzynek
- 1 garść migdałów

### Lukier

- 60g cukru pudru
- 2 łyżeczki soku z cytryny

### Jak przygotować?

1. Jajka utrzyj z cukrem, stopniowo dodawaj mąkę, masło, proszek do pieczenia, wymieszaj.
2. Dodaj pokrojoną skórkę pomarańczową i rodzynki.
3. Masę przelej do małych silikonowych foremek w kształcie mini babek wielkanocnych (jeśli takich nie masz, użyj foremek na muffinki).
4. Piecz około 20 – 25 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Gdy będą jeszcze letnie, polej lukrem (czyli cukrem utartym z sokiem z cytryny).