



BABKA

GÂTEAU DE PÂQUES POLONAIS VERSION VÉGÉTAL

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 45 MIN

INGREDIENTS

4 oeufs
180g de beurre
75g maïzena
150g de farine
180g de sucre
2 càc de levure
chimique
1 zeste de citron
1 jus de citron
3 càs de sucre glace

PREPARATION

- 1.Préchauffer le four à 175°c
- 2.Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3.Ajouter au mélange la farine, la maïzena et la levure tamiser.
- 4.Bien mélanger.
- 5.Ajouter le beurre et le citron.
- 6.Beurrer le moule à Kouglof.
- 7.Enfourner 45min.
- 8.Démouler une fois refroidi.
- 9.Verser le sirop de jus de citron et le sucre glace avec un pinceau.

NOTES:

VOUS POUVEZ CONGELER OU CONSOMMER DANS LES 24H DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.