

Citrónová babeta bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky vyšleháme s půlkou cukru do husté pěny. Pomalu přišleháváme olej s citronovou šťávou. Pak vařečkou vmícháme mouku s citronovou kůrou a nakonec sníh ušlehaný z bílků, soli a druhé poloviny cukru.

Pečeme asi 30 min. na 170°C.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 100 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Vejce** - 200 g

