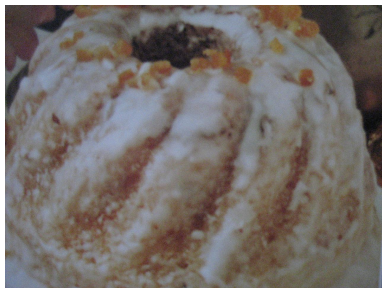


Babka drożdżowa

Przepis dodany przez użytkownika Evika



Super babka - polecam

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- masło - 1 kostka(i)
- cukier puder - 1 1/4 szkl.
- jajka - 4 szt.
- bakalie - 20 dkg
- cukier - 5 łyżka(i)
- mleko - 4 łyżka(i)
- drożdże - 3 dkg
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- orzeszki piostacjowe lub migdały - 2 łyżka(i)
- skórka z cytryny - 1/2 łyżka(i)
- skórka z pomarańczy - 1/2 szt.
- sól - 1/2 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

Foremka z kominkiem

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiać do miski, pośrodku zrobić zagłębienie. Wkruszyć drożdże, dodać łyżeczkę cukru i podgrzane mleko, zamieszać. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut. Do rozczynu przełożyć resztę cukru, jajka, skórkę z cytrusów i sól. Zagnieść ciasto, a następnie odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu zagnieść ponownie dodając do ciasta po łyżce tłuszczu i rodzynek. Foremkę z kominkiem nasmarować masłem, wysypać bułką tartą, przełożyć do niej ciasto, odstawić na godzinę w ciepłe miejsce. Tak przygotowane ciasto wstawić do piekarnika i piec 10 minut w temp. 200 stopni, a następnie zmniejszyć temp. Do 175 stopni i piec kolejne 35 minut. Po przestudzeniu zdjąć formę, odstawić babkę by całkowicie ostygła. Cukier puder wymieszać z sokiem cytrynowym, 3 łyżkami wody i powstałym lukrem pokryć ciasto. Odstawić do ostygnięcia.