

Babka migdałowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- cukier - 15 dag
- drożdże - 5 dag
- jajka - 5 szt.
- masło - 1/2 kostka(i)
- mleko - 1/2 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- migdały - 10 dag
- aromat migdałowy - 3 krople

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże wymieszać z ciepłym mlekiem i łyżką mąki, odstawić do wyrośnięcia

2. Jajka utrzeć z cukrem



3. Masło stopić



4. Dodać rozczyzn drożdżowy, przesianą mąkę, śmietanę, aromat migdałowy i szczyptę soli, wyrobić ciasto. Stopniowo dodawać stopione i ostudzone masło oraz sparzone i obrane migdały. Ponownie wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia

5. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przełożyć do natłuszczonej formy, ponownie odstawić do wyrośnięcia, piec ok 45 min w temp 180 C