



Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Babka drożdżowa

Moja ulubiona

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- skórka cytrynowa, 1 szt.
- mąka , 40 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- rodzynki, 3 dag
- masło, 3 dag
- wanilia, 1 szczypta
- drożdże, 2 dag
- cukier, 20 dag
- żółtka, 2 szt.
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Zarobić rozczyń, postawić do wyrośnięcia. Przygotować formę na babkę wetrzeć w misce surowe masło, dodać żółtka, ucierając po jednym, oraz jajo i cukier. Do tego wlać wyrośnięte drożdże, rozetrzeć, wsypać mąkę, dodać letnie mleko, skórkę cytrynową i sól i wybijać łyżką; gdy ciasto odstaje od łyżki, wymieszać z rodzynkami, wyłożyć do formy wciskając rodzynki do środka ciasta, postawić do wyrośnięcia. Wyrośniętą babkę upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (3/4 godz.). Wyłożyć, póki gorąca posypać cukrem z wanilią, ostudzić, opierając o brzeg stołnicy.

