



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

Babka drożdżowa świąteczna

Babkę podawać następnego dnia kładąc w poprzeczne, okrągłe kawałki, grubości 1 1/2 cm.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- rodzynki, 8 dag
- masło, 50 dag
- mąka , 1 kg
- żółtka, 30 dag
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 43 dag
- drożdże, 9 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować dwie wysokie formy kamienne do babek, wysmarować masłem, wysypać mąką. Sparzyć, zemleć gorzkie migdały. Umyć i osuszyć rodzynki. Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Ubić żółtka bez cukru na parze, ostudzić mieszając, do żółtek dodać wyrośnięty rozczyn, rozmieszać, dodać cukier, sól, wanilię, gorzkie migdały oraz ogrzaną mąkę; ciasto zarobić ręką. Gdy składniki się połączą, dodawać powoli sklarowane masło; ciasto wyrabiać 1/2 godz. na każde 1/2 kg mąki (1/2 godz. X 2). Dodać rodzynki. Wyrobite ciasto pozostawić do powolnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto nałożyć do połowy wysokości formy, pozostawić do powtórnego wyrastania. Po wyrośnięciu wstawić do , dobrze nagrzanego piekarnika (180°), upiec (3/4 godz.). Ciasto wyjąć, a gdy trochę ostygnie, wyłożyć ostrożnie z formy, posypać cukrem z wanilią (lub polukrować po ostudzeniu ciasta), studzić powoli, opierając o brzeg stolnicy.

