Babka drożdżowa

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1744 razy.

Rozczyn:
2 dag drożdży
1/2 dag cukru
mleko
Ciasto:
10 dag masła
2 żółtka
1 jajo
10 dag cukru
skórka cytrynowa
40 dag mąki
ok. 1/2 szklanki mleka
sól
(3 dag rodzynków)
1 dag masła do smarowania formy
2 dag cukru pudru z wanilią do posypania

Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Przygotować formę, na babkę. Utrzeć 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 stolnicy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD