
Babka drożdżowa

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1668 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 rodzynek)

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 rodzynekami, wyłożyć do formy wciskając rodzyнки 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