

---

# Tradycyjna baba drożdżowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2970 razy.

## PRODUKTY

- \* 500 g mąki
- \* 50 g drożdży
- \* 1/4 l letniego mleka
- \* 120 g cukru
- \* 375 g masła
- \* 6 żółtek
- \* sól
- \* skórka otarta z cytryny
- \* cukier puder
- \* 150 g rodzynek
- \* tłuszcz do formy

## PRZEPIS

\* Mąkę przesiać do miski. Wkruszyć do środka drożdże, dodać trochę cukru, wlać część mleka i przysypać niewielką ilością mąki. Przykryć i pozostawić na 15 minut do wyrośnięcia.

\* Żółtka utrzeć z cukrem i solą. Wymieszać z mlekiem. Dodać do mąki. Wyrabiać ciasto ręką. Dodać roztopione letnie masło. Wyrabiać aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Wsypać opłukane i osączone rodzynki. Wymieszać. Posypać wierzch ciasta niewielką ilością mąki. Miskę z ciastem przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

\* Gdy ciasto podwoi objętość, jeszcze raz je delikatnie wymieszać.

\* Wysmarowaną tłuszczem formę wypełnić do 2/3 wysokości. Odstawić na 15 minut.

\* Piec 45-60 minut w nagrzanym do temperatury 200 stopni piekarniku.

\* Wystudzoną babę posypać dużą ilością cukru pudru.

P.S.