

---

# BABKA DROŻDŻOWA

Dodano: 2010-03-27 10:26:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1837 razy.

50 g drożdży  
250 ml mleka  
2 jajka  
2 żółtka  
150 g cukru  
10 g cukru waniliowego  
80 g masła  
40 g rodzynek  
10 g skórki pomarańczowej  
500-600 g mąki

W ciepłym mleku rozprowadź drożdże i dodaj 1/4 przygotowanej mąki. Odstaw na 30 minut. Następnie jajka i żółtka ubij z cukrem na parze do temp. około 40°C, dodaj do wyrośniętego rozczyntu drożdżowego, wymieszaj, wrzucając kolejno rodzynek, skórkę pomarańczową, pozostałą część mąki i rozpuszczone masło. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. Przełóż do formy i pozostaw na 20 minut. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 180-200°C i piecz 40-50 minut. Ostudzoną babę udekoruj lukrem.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>