Baba drożdżowa parzona

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5018 razy.

50 dag mąki (2 1/2 szklanki),

13 dag margaryny,

15 dag cukru (8 łyżek),

5 żółtek,

6 dag drożdży,

szklanka mleka,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz do formy

Z łyżki letniego mleka, drożdży, łyżeczki cukru i łyżeczki mąki przygotować rozczyn. Rozczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Zagotować mleko i zalać nim 1/3-1/2 ilości mąki. Zaparzoną mąkę dokładnie rozetrzeć łyżką, tak aby nie powstały grudki, a gdy przestygnie połączyć z rozczynem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i połączyć z podrośniętą zaparzoną mąką, dodać resztę mąki i wyrobić ciasto. W trakcie wyrabiania wlać roztopioną i ostudzoną margarynę. Wyrabiać ciasto tak długo, aż zacznie odstawać od ręki. Wyłożyć je do formy wysmarowanej tłuszczem do 1/3 wysokości i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto piec 50-60 min w średnio gorącym piekarniku. Po wyjęciu z formy posypać cukrem pudrem lub polukrować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>