

---

# Drożdźowa baba podolska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3204 razy.

## PRODUKTY:

- \* 600 g mąki,
- \* 110 g cukru,
- \* 110 g masła,
- \* 1 szklanka mleka,
- \* 10 żółtek,
- \* 1 cukier waniliowy,
- \* 50 g drożdży,
- \* 50 g rodzynek,
- \* 20 g spirytusu,
- \* szczypta soli.

## Lukier:

- 100 g cukru pudru,
- 2 łyżki gorącej wody,
- 1 łyżka soku z cytryny,
- 2 krople olejku pomarańczowego.

- \* Zagotować mleko i połową zaparzyć 80 g mąki. Dobrze rozetrzeć , by nie było grudek.
- \* Drożdże rozpuścić w reszcie ciepłego mleka i połączyć z zaparzoną mąką. Zostawić do wyrośnięcia.
- \* Żółtka zmiksować z cukrem.
- \* Do wyrośniętego rozczyntu dodać żółtka, resztę mąki, sól, rozpuszczone masło.
- \* Ciasto wyrabiać tak długo, aż będzie gładkie. Dodać sparzone rodzynki, cukier waniliowy, wlać spirytus i jeszcze chwilę wyrabiać .
- \* Ciasto zostawić do wyrośnięcia.
- \* Wyrośnięte ciasto włożyć do formy i pozostawić jeszcze na 10 minut, by wyrosło.
- \* Piec w piekraniku nagrzanym do 180 stopni przez 40 minut.
- \* Utrzeć cukier puder z wodą, sokiem z cytryny i olejkiem.
- \* Ciepłą babę polukrować .

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

