
Babka drożdżowa 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4751 razy.

SKŁADNIKI

- * 45 dag mąki tortowej
- * 6 żółtek
- * 1 białko do posmarowania
- * 3 torebki cukru waniliowego
- * 1 niepełna szklanka cukru
- * 75 g drożdży
- * 1/4 l mleka
- * 1 i 1/2 cytryny
- * 5 dag rodzynek
- * olejek arakowy
- * 1/2 kostka masła

Zagotować mleko. Lekko ostudzić , dodać łyżeczkę cukru, mąki i drożdże. Odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem wymieszonym z cukrem waniliowym. Do dużej miski wsypać mąkę. Wlać wyrośnięte drożdże i utarte żółtka. Ciasto najlepiej jest wyrabiać rękami (można mikserem na małych obrotach).

Roztopić masło i dodawać po 1 łyżeczce do dobrze wyrobionego ciasta i dalej je wyrabiać . Dodać skórkę startą cytryn, 15 kropli olejku arakowego, rodzynek i jeszcze raz wyrobić . Do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką włożyć ciasto, przykryć ciasto, przykryć ściereczką o zostawić do wyrośnięcia. Ciasto posmarować białkiem. Nagrząć piekarnik do około 200 stopni. Piec 35 minut.

za "Twoim Stylem"

Źródło: Telegazeta TVP2