
BABKA HERBACIANA Z RODZYNKAMI

Dodano: 2007-04-08 22:47:58

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2310 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

10 dag cukru,

8 dag Kasi,

2 żółtka,

szklanka herbaty,

8 dag rodzynek,

łyżeczka sody oczyszczonej,

łyżeczka proszku do pieczenia,

1/2 łyżeczki startej skórki z cytryny,

szczypta soli.

Lukier:

12 dag cukru pudru,

łyżka soku z cytryny,

łyżka wody.

Rodzynki włóż do garnka z herbatą. Gotuj 5 min. Kasię utrzyj z cukrem, dodaj żółtka, skórkę z cytryny, sól, mąkę, proszek do pieczenia. Dolewaj ostudzoną herbatę i wyrabiaj ciasto. Na końcu dodaj rodzynki. Przełóż do formy posmarowanej Kasią, posypanej tartą bułką. Piecz ok. 60 min w temp. 180 °C. Chłodną babkę pokryj lukrem.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>