




przepisy.pl

Baba drożdżowa z żurawiną



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 5 sztuk
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 0.75 szklanek
- rodzyunki - 5 dekagramów
- żurawina w cukrze - 5 dekagramów
- sól - 1 unit
- aromat waniliowy - 1 unit
- lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z części mleka, mąki, odrobiny cukru i drożdży zrobić rozczyń i pozostawić do wyrośnięcia. Przesiać mąkę, dodać wyrośnięty rozczyń, cukier, żółtka, jajo, szczyptę soli oraz aromat i bardzo starannie wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać rozpuszczoną Kasię.
2. Odstawić ciasto do wyrośnięcia, a gdy dwukrotnie powiększy swą objętość, dodać 5 dag żurawiny i rodzyunki.
3. Przełożyć do wysmarowanej Kasią formy.
4. Gdy ciasto ponownie podrośnie, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i upiec.
5. Babę można oblać dowolnym lukrem i udekorować pozostałymi owocami żurawiny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl