





Babka bubble

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Suche drożdże rozetrzeć z cukrem, odrobiną ciepłej wody i łyżką mąki, odstawić do wyrośnięcia.
2. Mąkę rozetrzeć w rękach z miękką Kasią.
3. Dodać wyrośnięty rozczyzn, mleko w proszku, sól, wodę i wyrobić ciasto.
4. Formować z niego małe kulki, obtaczać je w posypce z cukru i cynamonu i układać w wysmarowanej blaszce.
5. Odstawić do wyrośnięcia na pół godziny.
6. Piec w temp. ok. 180 st. C!

Składniki:

ciasto

- mąka - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- mleko w proszku - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 4 łyżki
- suche drożdże - 3 łyżeczki
- ciepła woda - 300 mililitrów

wierzch

- cukier - 70 gramów
- cynamon - 1.5 łyżeczek

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