





przepisy.pl

Babka dla kochanej połówki



Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 8 łyżek
- żółtko - 5 sztuk
- drożdże - 7 dekagramów
- mleko - 1.5 szklanek
- aromat rumowy - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przygotować rozczyń z drożdży roztartych z łyżką cukru, ciepłego mleka i łyżką mąki.
2. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
3. Zagotować resztę mleka i wrzącym mlekiem zalać 1/2 szklanki mąki, a następnie rozetrzeć tak, aby nie powstały grudki.
4. Dodawać po łyżce do rozczyń, wymieszać, pozostawić do wyrośnięcia.
5. Żółtka utrzeć z cukrem.
6. Resztę mąki, żółtka z cukrem, mąkę z rozczyńem wymieszać, powoli dodać rozpuszczoną i przestudzoną Kasię.
7. Wyrabiać.
8. Dodać aromat i rodzyнки.
9. Włożyć do formy, pozostawić do wyrośnięcia.
10. Piec w 180 stopniach.

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