





Babka drożdżowa dla Kasi

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 650 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- cukier - 220 gramów
- drożdże - 80 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- jajko - 3 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- skórka pomarańczowa - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce wymieszaj cukier, cukier waniliowy, letnie mleko, jajka, Kasię i drożdże.
2. Nakryj ściereczką i pozostaw na 8 godzin.
3. Dodaj sól, przesianą mąkę, skórkę pomarańczową i rodzynki.
4. Dokładnie wymieszaj drewnianą łyżką i pozostaw w ciepłym miejscu jeszcze na 30 minut.
5. Ciasto przełóż do dwóch posmarowanych Kasią foremek i piecz ok. 40 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

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