





Babka drożdżowa zawijana

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 50 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 5 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

krem

- owoce kandyzowane - 25 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- lukier różowy - 1 opakowanie

wierzch

- owoce kandyzowane - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzyj z cukrem, wymieszaj z ciepłym mlekiem.
2. Odstaw na 20 minut.
3. Wyrośnięty rozczyń połącz z przesianą mąką, cukrem waniliowym, jajkami i stopiona Kasią.
4. Wyrób ciasto.
5. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
6. Owoce posiekaj, wymieszaj z jajkiem.
7. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przenieś je na stolnicę, cienko rozwałkuj.
8. Na placku rozsmaruj masę owocową, zwiń.
9. Roladę przenieś do natłuszczonej Kasią i wysypanej bułką tartą formy z kominkiem.
10. Piecz 45 minut w temperaturze 200 stopni.
11. Gotową babkę polukruj i udekoruj owocami.

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