





# Babka herbaciana

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 250 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- skórka z 1 cytryny - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- napar z herbaty - 1 szklanka
- rodzynki - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Rodzynki gotować w herbacie przez 5 minut, odcedzić, herbatę przestudzić.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą i skórką z cytryny. Utrzeć masło lub Kasię z cukrem.
3. Cały czas miksując, dodawać po jednym żółtku, a następnie na zmianę po trochę mąki z dodatkami oraz zimną herbatę. Na sam koniec dodać rodzynki i wymieszać ciasto łyżką.
4. Przebrać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką formy (u mnie podłużna forma 24 x 11 cm, może być też niezbyt duża forma na klasyczną babkę) i piec przez ok. 45-50 minut w 180 stopniach (sprawdzić patyczkiem, czy jest upieczona).
5. Ostudzone ciasto można poleać lukrem lub polewą czekoladową.
6. Ja zrobiłam polewę z czekolady nadziewanej toffi i kilku łyżek śmietanki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)