





Babka rodzynekowa

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  185 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 25 dekagramów
- cukier - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- rodzyнки - 6 dekagramów
- sherry - 3 łyżki
- rum - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- gałka muskatołowa - 0.5 łyżeczek
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Rodzyńki umyć i osączyć. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia.
2. Kasię utrzeć z cukrem. Nadal ucierając, dodawać po jajku.
3. Wsypać mąkę i starannie wymieszać. Dodać pozostałe składniki i ponownie wymieszać.
4. Formę wysmarować Kasią, włożyć ciasto i piec 35 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 185 st.
5. Następnie posypać cukrem pudrem, polać białym lukrem lub roztopioną czekoladą.
6. Udekorować smażoną skórką pomarańczową, płatkami migdałowymi lub jeszcze czymś innym w zależności od inwencji twórczej wykonawcy.

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