





Babka rodzynekowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- rodzyнки - 0.75 szklanek

dekoracja

- cukier puder - 150 gramów
- rodzyнки - 0.25 szklanek
- kandyzowana skórka z pomarańczy - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Cytrynę umyj, zetrzyj z niej skórkę, a następnie wyciśnij sok. Żółtka oddziel od białek.
2. Miękką Kasię utrzyj na puch z cukrem pudrem. Ciągłe ucierając dodawaj po 1 żółtku.
3. Wsyp szklanekę mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i wlej połowę soku z cytryny i startej skórki (resztę soku i skórki zostaw do dekoracji). Wymieszaj mikserem. Na koniec wsyp pozostałą mąkę i ponownie wymieszaj.
4. Rodzyńki wymieszaj z łyżką mąki. Białka ubij na sztywno. Pianę z białek i rodzyńki przełóż do miski z ciastem i delikatnie wymieszaj.
5. Formę na babkę posmaruj Kasią i obsyp mąką. Ciasto przełóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w 180 st.C 50-60 minut.
6. Cukier puder wymieszaj z odrobiną soku z cytryny i utrzyj na gładki lukier. Przystudzoną babkę wyjmij z formy, polej lukrem i udekoruj rodzyńkami i skórką pomarańczową.

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