



# Babka Wielkanocna

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- cukier puder - 18 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- drożdże - 6 dekagramów
- aromat rumowy - 1 opakowanie
- bakalie - 1 szklanka

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Przygotować rozczyń.
2. W 1/2 szklanki ciepłego (nie może być gorące) mleka rozpuścić drożdże z odrobiną cukru i mąki i odstawić do wyrośnięcia.
3. Do miski wsypać 3/4 szklanki mąki i zalać to resztą gorącego mleka.
4. Ucierać na gładką masę, aż ostygnie.
5. Gdy jest już tylko lekko ciepłe, dodać rozczyń drożdżowy i jeszcze raz utrzeć.
6. Odstawić.
7. W drugiej misce utrzeć żółtka z cukrem i aromatem.
8. Dodać do tego rozczyń drożdżowy, resztę mąki i dokładnie wyrobić.
9. Gdy ciasto już odstaje od ręki przy wyrabianiu, dodajemy ciepła i rozpuszczoną Kasię, a po wyrobieniu bakalie obtaczane w mące.
10. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej Kasią i wysypanej bułką tartą i odstawić do wyrośnięcia na co najmniej 30 min.
11. Piec w temp. 170 s.t tak długo, aż babka z wierzchu ładnie się zarumieni! Smacznego!

---

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)