



Babka wielkanocna

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- drożdże - 40 gramów
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- rodzynki - 100 gramów

Wskazówki pieczenia:



40 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać 100 g mąki i 1/2 szklanki mleka.
2. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.
4. Dodać resztę mąki, mleka, rozczyn, skórkę z cytryny i rodzynki.
5. Ciasto wyrobić, dodając roztopioną i lekko przestudzoną Kasię.
6. Miskę przykryć i odstawić na 1 godzinę.
7. Przełożyć do natłuszczonej formy i piec 40 min. w temp. 180 stopni.
8. Przed podaniem poleać lukrem.

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