





Herbaciانا babka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 25 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- mocna herbata - 1 szklanka
- rodzyнки - 10 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Rodzyнки opłucz, włóż do rondelka z herbatą, gotuj 5 minut, odcedź.
2. Kasię utrzyj z cukrem, ucierając dodawaj żółtka, skórkę z cytryny, sól, mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i sodą.
3. Następnie wlewaj stopniowo zimną herbatę, stale wyrabiaj.
4. Na końcu wsyp rodzyнки, wymieszaj.
5. Ciasto wyłóż do natłuszczonej i posypanej tartą bułką formy.
6. Piecz 55 minut w temp. 180°C. Można ozdobić białym lukrem.

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