



# Świąteczna babka drożdżowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180-200 °C 

## Składniki:

- mąka tortowa - 50 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- drożdże - 3 dekagramy
- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- rodzyunki - 15 dekagramów
- skórka pomarańczowa - 5 dekagramów
- skórka cytrynowa - 5 dekagramów
- orzechy włoskie - 10 dekagramów
- migdały - 5 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- cukier puder do dekoracji

## Sposób przygotowania:

1. W ½ szklanki letniego mleka rozpuścić 1 łyżeczkę cukru, drożdże i 2 łyżki mąki.
2. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Migdały i orzechy sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i grubo posiekać.
4. Rodzyunki opłukać i namoczyć np. w rumie.
5. Skórkę pomarańczową i cytrynową drobno posiekać.
6. Mąkę z solą przesiać na stolnicę, na środku zrobić wgłębienie i wlać do niego roztwór drożdżowy.
7. Wbić jajka, dodać cukier, roztopioną Kasię, skórkę tartą z cytryny oraz tyle letniego mleka, by po wyrobieniu powstało ciasto średniej gęstości.
8. Wyrabiać je tak długo, aż pojawią się pęcherzyki powietrza (ok. 20 min.), następnie oprószyć mąką, nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aby wyrosło podwajając swą objętość.
9. Wyrośnięte ciasto wyjąć na stolnicę, dodać przygotowaną wcześniej smażoną w cukrze skórkę pomarańczową i cytrynową, osączone i obtoczone w mące rodzyunki, posiekane orzechy i migdały.
10. Lekko wyrobić.
11. Dużą formę babkową z kominkiem posmarować Kasią, włożyć do niej ciasto, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do ponownego wyrośnięcia.
12. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni C i piec ok. 45-60 minut.
13. Gotową babkę pozostawić w formie do wystygnięcia.
14. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.
15. Kroić dopiero wtedy, gdy będzie całkiem zimna.

