







przepisy.pl

Wielkanocna baba maślano-jogurtowa z wiśniami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160 °C

 Forma do babki

Składniki:

- cukier - 125 gramów
- mąka pszenna - 125 gramów
- mąka ziemniaczana - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mrożone wiśnie - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- jogurt naturalny gęsty - 100 gramów
- wiśnie kandyzowane - 1 puszka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- cytryna - 0.5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- bułka tarta do wysypania formy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta powinny być w tej samej, pokojowej temperaturze. W misce połącz składniki suche takie jak: obie mąki oraz proszek do pieczenia. W mikserze zacznij ubijać Kasię z cukrem na jasną i puszystą masę.
2. Jak masa będzie napowietrzona, zmniejsz obroty i dodawaj po jednym jajku, następnie ponownie zwiększ obroty, aż składniki się połączą. Czynność powtarzaj kolejno z każdym jajkiem. Następnie dodaj powoli do masy jajecznej jogurt.
3. Teraz ręcznie dodaj obie mąki i wymieszaj ciasto. Dodaj również wiśnie mrożone i ponownie wymieszaj.
4. Foremkę do baby wysmaruj margaryną i wysyp bułką tartą. Przelej delikatnie ciasto, wyrównaj i piecz we wcześniej rozgrzanym do 160 stopni piekarniku przez ok. 40 minut.
5. W tym czasie odsącz wiśnie z syropu. Cukier puder wymieszaj z syropem wiśniowym i sokiem z cytryny, tworząc lukier. Syrop dozuj, aby lukier miał odpowiednią konsystencję. Nadmiar syropu zachowaj.
6. Wypieczoną babę wyjmij ostrożnie z foremki, przykryj ściereczką lnianą i pozwól, aby ostygła. Następnie polej wiśniowym lukrem i udekoruj wiśniami kandyzowanymi.

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