Babka podolska z migdałami i szafranem

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Dla smakoszy babek :)

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- mąka pszenna - 25 dag
- cukier - 8 dag
- masło - 8 dag
- żółtka - 8 szt.
- białka - 2 szt.
- mleko - 0,5 szkl.
- drożdże - 2-3 dag
- migdały - 2 dag
- laska wanilii - 0,5 szt.
- rodzynki - 5 dag
- szafran - 1 szczypta(y)
- spirytus - 2 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- masło - 1 łyżka(i)
- mąka pszenna do przygotowania formy - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Połowę mąki zaparzyć wrzącym mlekiem dobrze rozetrzeć, i zostawić do wystygnięcia. Drożdże rozmieszać z 2 łyżkami mleka i wlać do zaparzonej mąki. Żółtka utrzeć z cukrem na gęstą masę. Gdy rozczyn podrośnie, dodać żółtka, rozpuszczone letnie masło, resztę mąki i szczyptę soli. Starannie wyrobić ciasto. Migdały sparzyć, obrać ze skórki i posiekać. Rodzynki umyć, sparzyć i osączyć. Wanilię posiekać. Pod koniec wyrabiania dodać do ciasta migdały, rodzynki, spirytus wymieszany z szafranem, pianę i wanilię. Formy do pieczenia wysmarować masłem, wysypać mąką i napełnić do 1/3 wysokości. Pozostawić w ciepłym miejscu, aż ciasto wyrośnie. Gdy forma będzie pełna, wstawić je do piekarnika nagranego do temperatury 200 stopni i piec ok. 45- 50 min. Po przestudzeniu wyjąć ciasto, polukrować lub posypać cukrem pudrem.