

Babka drożdżowa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- żółtka - 6 szt.
- cukier - 10-15 dag
- laska wanili - 1 szt.
- drożdże - 5 dag
- masło - 15 dag
- rodzynki - 10 dag
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiać. Masło stopić. Cukier zemleć lub utłuc z wanilią. Rodzynki przebrać, umyć, osuszyć. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, rozprowadzić mlekiem, wymieszać z kilkoma łyżkami mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka ubić z cukrem do białości. Do wyrośniętego rozczyntu dodać resztę mąki, ubite jajka i tyle mleka, aby powstało gęste ciasto. Dodać odrobinę soli, ciasto dokładnie wyrobić łyżką, dodać letnie stopione masło, wyrabiać do chwili, aż zacznie ciasto odstawać od łyżki, wymieszać z rodzynkami. Formę posmarować masłem, napęlić ciastem do połowy wysokości i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie, upiec w temperaturze około 150C. Upieczoną babkę pozostawić w formie do ostygnięcia.

