



Baba drożdżowa

6 porcji

84 min.

Składniki

- 30g drożdży
- 1 łyżka drobnego cukru
- 130ml mleka
- 500g mąki pszennej + mąka do oprószania formy
- 100g rodzynek
- 5 żółtek
- 100g cukru pudru
- szczypta soli
- 100g stopionego masła + łyżka masła do wysmarowania formy
- Dodatki, które lubisz np.: kandyzowana skórka pomarańczy, skórka z cytryny, orzechy, pokrojone suszone morele
- Lukier: 100g cukru pudru + sok z ½ cytryny

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym umieść drożdże, łyżkę cukru i wlej mleko.



2 min.



40



1

2

Rozczyn przelej do innego naczynia i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 20 minut.

3

Rodzynki zalej wrzątkiem. Gdy nabiorą objętości, odcedź z wody. W naczyniu miksującym załóż motylek. Utrzyj żółtka z cukrem pudrem i szczyptą soli.



45 sek.



2

4

Zdejmij motylek. Do utartych żółtek dodaj przesianą mąkę + rozczyn.



2 min



wyrabianie

5

Dodaj roztopione masło, wsyp rodzynki, skórkę pomarańczową, skórkę cytrynową.



2 min



wyrabianie



Formę na babę wysmaruj łyżką masła, oprósz mąką i wlej wyrobione ciasto. Odstaw do wyrośnięcia, w ciepłe miejsce pod przykryciem.



Piekarnik nagrzej do 180 stopni, piecz babę 40 minut. Wystudzoną babę polej lukrem cytrynowym (cukier puder wymieszaj z sokiem z cytryny). Posyp ulubionymi dodatkami np. orzechami i suszonymi owocami
