

Babka drożdżowa



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1455**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 250 g
- cukier, 0,5 szklanki
- Margaryna KASIA, 10 dag
- mleko, 0,5 szklanki
- jajko całe, 1 szt.
- żółtko, 1 szt.
- drożdże instant dr Oetker, 0,5 opakowania
- cukier waniliowy, 16 g
- olej, 1 łyżka
- rodzyнки, 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzać i rozpuścić w nim margarynę i cukry.
- 2 Przesiać mąkę, dodać drożdże, mleko, olej, jajka. Wszystko wyrobić mikserem. Dodać namoczone rodzyнки wymieszane z odrobiną mąki. Wymieszać i wylać do natłuszczonej foremki.
- 3 Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 1-2 godz. w ciepłe miejsce.
- 4 Piec ok. 45 min. w temp. 190 st. C.
- 5 Polać ulubioną polewą lub lukrem.
- 6 Ciasto można też wylać do prostokątnej foremki i posypać kruszonką.
- 7 Kruszonka: 0,5 kostki masła + 1 szklanka mąki + 2 łyżki cukru. Masło powinno być lekko schłodzone.
- 8 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: