

Babka drożdżowa z konfiturą



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19495**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka pszenna 40 dag
- Cukier puder 15 dag
- Drożdże 5 dag
- Masło 10 dag
- Żółtko jaja 5 szt.
- Mleko □ szklanki
- Szczypta soli
- Konfitura 1 słoiczek (dowolny smak)
- Tłuszcz do formy
- Bułka tarta do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Drożdże, 2 łyżki mąki, 2 łyżki cukru wraz ze szczyptą soli wymieszać w □ szklance ciepłego mleka i odstawić w ciepłe miejsce. W międzyczasie roztopić masło i ostudzić, a żółtka utrzeć z pozostałym cukrem. Do wyrośniętego roztworu wsypać mąkę, wlać mleko i połączyć z żółtkami. Wyrobić ciasto, dodać ostudzone masło, jeszcze chwilę wyrobić, nakryć ściereczką i odstawić ponownie w ciepłe miejsce na pół godziny. Gdy ciasto podwoi objętość przełożyć połowę ciasta do przygotowanej foremki z kominkiem i nałożyć łyżką wkład konfiturę. Przykryć resztą ciasta i odstawić ponownie na pół godziny. Piec w temperaturze 180 stopni około 50 minut, po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: