

Babka waniliowa - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3443**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- 226 g masła
- 3 szklanki mąki
- 2 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- ½ łyżeczki soli
- 1 ½ szklanki cukru
- 2 ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 6 jajek
- 1 szklanka śmietany 18%
- SKŁADNIKI NA POLEWĘ: 1 szklanka cukru pudru
- 4 łyżki śmietanki kremówki 30%
- 1 łyżka miodu
- ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto powinny mieć temp. pokojową. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia, sodą oraz solą. Masło miksujemy przez ok. 1 min. na jasną, gładką masę i dodajemy powoli cukier. Następnie dodajemy ekstrakt z wanilii oraz po jednym jajku, cały czas miksując. Zmniejszając obroty miksera dodajemy suche składniki naprzemiennie ze śmietaną. Formę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą lub kaszą manną i przekładamy ciasto. Pieczemy w temp. 160 C przez 50-55 min, do suchego patyczka. Po upieczeniu studzimy. Składniki na polewę przekładamy do miseczki i trzepaczką łączymy do uzyskania gładkiej konsystencji. Polewamy całkowicie ostudzoną babkę i czekamy ok. 30 min do zastygnięcia. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: