

Drożdzowa baba cioci Zosi



Autor: **KORAL**
Przepisów: **385** Ocena: **5001**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- mąka pszenna 500 g
- 1 żółtko + 1 całe jajko
- drożdże 45 g
- mleko 175-180 ml + 2-3 łyżki do smarowania ciasta
- cukier 65 g
- olej rzepakowy 60 ml
- rodzyнки 100 g + rum (ew. zapach rumowy)
- odrobina suchego maku + cukier puder (do posypania)

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzyнки zalewamy gorącą wodą, gdy namiękną, odlewamy wodę dolewamy łyżkę rumu lub zapach rumowy.
Drożdże posypujemy odrobiną cukru, rozcieramy, płynne dolewamy do przesianej mąki.
Potem dodajemy roztrzepane jajka, letnie mleko, olej, namoczone rodzyнки z rumem i dokładnie wyrabiamy ciasto na gładką lśniącą masę.
Konsystencja ciasta powinna być dość lekka, ale zwarta.
Przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Tortownicę 21-22 cm smarujemy tłuszczem, posypujemy mąką i wypełniamy wyrośniętym ciastem. Po wierzchu nacinamy wzorki, smarujemy mlekiem i posypujemy lekko zmielonym makiem z cukrem pudrem.
Pieczemy w 180 C 20 minut, potem w 160 C jeszcze około 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: