

Świąteczna baba drożdżowa z migdałami i pomarańczą



Autor: **słodkisentyment**
Przepisów: **83** Ocena: **1076**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 cukier waniliowy
- 4 łyżki masła
- 3 łyżki cukru
- 3 jajka
- 10 dag płatków migdałów (około 1 szklanka)
- 6 dag drożdży
- 1 szczypta soli
- 1 pomarańcza
- 5-6 łyżek cukru pudru
- Uwaga: szklanka o pojemności 200 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzewam w rondelku, dodaję drożdże i 1 łyżkę cukru, całość mieszam. Tłuszcz rozpuszczam. Mąkę mieszam z 2 łyżkami cukru, cukrem waniliowym, jajkami, zaczynem drożdżowym, solą. Dodaję rozpuszczone masło i wyrabiam na gładką masę. Do ciasta dodaję migdały i otartą skórkę z pomarańczy i ponownie mieszam. Ciasto przykrywam i odstawiam na 30 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Formę do baby (około 3 litrów) smaruję tłuszczem. Ciasto mieszam i wykładam do formy. Odstawiam na 20 minut do ponownego wyrośnięcia. Piekarnik nagrzewam do 170 stopni i piekę babę 40-45 minut do suchego patyczka. W połowie przykrywam babę papierem do pieczenia, żeby za bardzo się nie spiekła. Babę odstawiam do wystygnięcia. Wyciskam sok z połowy pomarańczy i dodaję do niego cukier puder. Lukier musi być dosyć gęsty, jeśli to konieczne dodaj jeszcze trochę cukru pudru. Polewam babę lukrem i gotowe. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: