

## Babka drożdżowa z suszonymi owocami



### MAGULA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto

<b>drożdże</b>	40 g
<b>cukier</b>	0,5 szklanki
<b>mleko</b>	0,5 szklanki
<b>olej</b>	120 ml
<b>jajka</b>	3 szt
<b>mąka</b>	2,5 szklanki
<b>owoce suszone</b>	1 szklanka

#### kruszonka

<b>masło</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>cukier puder</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pokruszone drożdże wsypujemy na dno miski
- KROK 2 drożdże zasypujemy cukrem
- KROK 3 następnie zalewamy ciepłym mlekiem.
- KROK 4 Jajka wbijamy do drugiej miski

- KROK 5 i dokładnie rozmącamy
- KROK 6 Dodajemy rozmącone jajka i olej,
- KROK 7 a całość przykrywamy warstwą maki. Teraz bez mieszania odstawiamy w ciepłe miejsce na 2-3 godziny.
- KROK 8 Po tym czasie mieszamy łyżką aż składniki się połączą.
- KROK 9 Suszone owoce kroimy na małe kawałki
- KROK 10 i dodajemy do ciasta, mieszamy ponownie.
- KROK 11 Przekładamy do przygotowanych foremek (u mnie silikonowe, więc nie wymagają dodatkowych zabiegów) i odkładamy na kwadrans, w tym czasie przygotowując kruszonkę.
- KROK 12 Z masła, mąki i cukru pudru zrobić w rękach kruszonkę i posypać nią babki. Piec ok 45 minut. Ja piekłam 30 minut w 180 stopniach a następnie zmniejszyłam do 160.