

babka z marchwi

ZUZANNA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	1/2 kg
utarta marchew	25 dkg
cukier drobny	25 dkg
masło	121/2 dkg
drożdże	2 dkg
cukier waniliowy	1 paczka
czczypta soli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozrobić w naczyniu drożdże ,pół szklanki wody,utartą drobno marchew,wsypać szklankę mąki , jaja,wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.Gdy ciasto podrośnie,dodać resztę mąki, cukier, cukier waniliowy,roztopione masło i dokładnie wyrobić.Przełożyć ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem napełniając do 1/2 wysokości,zostawić do wyrośnięcia .Gdy wyrośnie piec ok. godziny .