

Drożdźowa baba



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
mleko	3/4 szklanki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	1 łyżka
masło stopione	10 dag
żółtko jajek	6 sztuk
drożdże	4 dag
sól	1 szczypta
rodzynki	1/2 szklanki
Poncz do nasączenia:	3/4 szklanki
polewa czekoladowa	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z letnim mlekiem, 1 łyżką cukru i czterema łyżkami mąki, odstawić do podrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać sól, rozczyn, stopione masło i mąkę, wyrobić gładkie ciasto, na koniec dodać rodzynki (wcześniej namoczone w ponczu). Formę do babki wysmarować i napełnić ciastem do 1/2 wysokości. Piec 15 min w temp. 200st, zmniejszyć temp. do 180st i piec jeszcze 45-50 min. Ostudzone ciasto nasączyć pozostałym ponczem i polać polewą.