

## Wielkanocna baba drożdżowa



**VIOLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Babka

<b>mąka tortowa</b>	3 szklanki
<b>margaryna</b>	60 g
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>drożdże świeże</b>	30 g
<b>rodzynki</b>	70 g
<b>wódka</b>	1/2 szklanki
<b>cukier waniliowy</b>	1 torebka
<b>skórka z cytryny</b>	

#### Lukier

<b>sok z cytryny</b>	
<b>białko</b>	2
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki zalać wódką, odstawić na 2 godziny, precedzić i osuszyć. Przygotować zaczyn: drożdże, 3 łyżeczki cukru, 6 łyżeczek mąki rozrobić dokładnie w lekko ogrzanym mleku i odstawić do wyrośnięcia na około 15 - 20 minut. Margarynę rozpuścić. Mąkę przesiać do miski, dodać pozostały cukier, cukier waniliowy, rodzynki i otartą skórkę z cytryny - wymieszać suche składniki. Następnie dodać wyrośnięte drożdże, roztrzepane jajko i żółtka oraz rozpuszczoną i przestudzoną margarynę. Całość wyrobić na gładką masę, podsypać mąką, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około godzinę - ciasto ma podwoić swoją objętość. Po tym czasie krótko je przerobić i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką formy. Ponownie odstawić do podrośnięcia - na 20 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40 - 45 minut. Po wystudzeniu babkę udekorować lukrem - białka ubić z dodatkiem cukru pudru i soku z cytryny.