

Babcine ciasto z posypką



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 kg
cukier	20 dag
jajko	2 szt
żółtko jajek	4 szt
drożdże	6 dag
cukier puder	25 dag
skórka z cytryny	1 szt
skórka z pomarańczy	1 szt
cukier waniliowy	2 szt
masło	2 kostki
mleko	2 szklanki
aromat waniliowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Drożdże kruszymy i rozpuszczamy w połowie szklanki ciepłego mleka- dodajemy po dwie łyżeczki mąki i cukru- odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Jaja , żółtka, cukier, cukier waniliowy, aromat waniliowy, startą skórkę z cytryny i pomarańczy ucieramy z kostką masła.

Do przesianej przez sitko mąki (1kg) dodajemy wyrośnięty rozczyzn, resztę ciepłego mleka i utartą wcześniej masę- wyrabiamy bardzo dokładnie ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia aż podwoi objętość.

POSYPKA

1/2 kg mąki mieszamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym oraz z posiekany masłem- ugniatamy masę.

Wyrośnięte ciasto rozciągamy natłuszczonymi palcami na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

Na wierzch układamy spłaszczone palcami kawałki posypki.

Odstawiamy na 30 minut by jeszcze wyrosło.

Pieczemy około 45 minut w temperaturze 180 stopni.

