

Babka drożdżowa



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jaja	2 sztuki
cukier	0,5 szklanki
drożdże	3 dag
mleko	200 ml
cukier waniliowy	1 łyżeczka
margaryna	7 dag
sól	1 szczypta
cukier puder	0,5-1 szklanka
woda	1 łyżeczka
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże wkruszamy do miseczki, dodajemy ciepłe mleko i łyżkę cukru, mieszamy. Rozczyn odstawiamy do wyrośnięcia. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy rozczyn drożdżowy i masę jajeczną(jajka utarte na puszystą masę z cukrem i cukrem waniliowym). Dodajemy szczyptę soli i wyrabiamy ciasto. Kasię rozpuszczamy. Ciepłą dodajemy do ciasta, gdy zacznie odchodzić od rąk. Wyrabiamy ciasto ponownie dodając rodzynki i podsypując je w miarę potrzeby mąką. Ciasto przekładamy do foremki do pieczenia babek i pieczemy przez około 50 minut w temperaturze 180 stopni.

Po upieczeniu ciasto odstawiamy do wystygnięcia.

Cukier puder ucieramy z wodą i sokiem z cytryny(dodajemy go tyle, żeby lukier miał lekko płynną konsystencję). Lukrem polewamy babkę.