Babka ananasowa

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostka 250g masła lub margaryny	1
szkl. cukru (szklanka o poj. 250ml)	1
op. cukru waniliowego 16g	1
jajko	4
szkl. mąki tortowej	2,5
płaskie łyżeczki proszku do pieczenia	4
szkl. mleka	0,5
dkg drobnych rodzynek	15
czubate łyżki mąki ziemniaczanej	2
1 łyżka masła + 2-3 łyżki bułki tartej	do formy:
aromat rumowy	kilka kropli
cukier puder	1 szklanka
rum	2 łyżki
woda	2-3 łyżki (gorącej)
rum	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nie każdy lubi baby drożdżowe, nie każdy umie taką upiec. Moja propozycja jest pyszną alternatywą właśnie dla takich osób. Ananasa i rodzynki skropić rumem i odstawić na ok. 1 godzinę (w między czasie kilka razy przemieszać) a potem oprószyć mąką ziemniaczaną. Miękkie masło utrzeć na puch z cukrem zwykłym i waniliowym, cały czas ucierając dodawać po jednym jajku. Następnie dodać przesianą wraz z proszkiem do pieczenia i solą mąkę oraz mleko. Dodać aromat i bakalie, wymieszać. Dużą formę na babkę (z kominem) wysmarować masłem i obsypać bułką tartą, przełożyć ciasto (nie więcej niż do 3/4 wysokości formy) i wyrównać powierzchnię. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C ok. 60 min.. Po przestudzeniu polukrować i ozdobić owocami.