

Baba śniadaniowa tania



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	60 dkg
cukier	15 dkg
masło	5 dkg
jaja	4
mleko	200 ml
drożdże	5
olejek cytrynowy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozczynić drożdże z połową mleka i 1/4 częścią mąki i postawić w ciepłym miejscu. Utrzeć 2 żółtka z cukrem, dodać 2 jaja, wsypać resztę mąki oraz wlać rozczyn i wyrobić. Następnie dodać olej i dalej wyrabiać. Wyrobieone postawić w ciepłym miejscu. Gdy podrośnie przełożyć do formy i znowu odstawić by podrosło. Piec 45 minut.