Wielkanocna babka drożdżowa.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdży	5 dag
mąki szymanowskiej	0,5 kg
margaryny	15 dag
cukru	15 dag
jajko	1 szt
żółtko jajek	2 szt
mleko	200 ml
rodzynek	1 duża garść
budyń śmietankowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć,zalać podgrzanym mlekiem (nie gorącym), dać łyżkę cukru i mąki i dobrze roztrzepać.Odstawić,aż rozczyn podwoi swoją objętość.Do dużej miski wsypać przesianą mąkę,wsypać budyń.Margarynę rozpuścić i ostudzić.Do mąki z budyniem wlać rozczyn,wbić całe jajko i 2 żółtka,wlać roztopioną margarynę i wszystko dobrze wyrobić. Oprószyć wierzch ciasta i boki miski mąką,przykryć lnianą ściereczką.do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość).W międzyczasie sparzyć rodzynki i osuszyć.Gdy ciasto podrośnie wsypać rodzynki i przerobić dokładnie jeszcze raz i włożyć do formy na babkę,wysmarowanej wcześniej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Poczekać ok.20 minut po czym wstawić do nagrzanego do 160 stopni piekarnika i piec ok.40-45 minut w termoobiegu.Po upieczeniu pozostawić na 5 minut w piekarniku po czym wyjąć z formy i wystudzić.Kto lubi może polukrować.