

## Wielkanocna babka drożdżowa.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć, zalać podgrzanym mlekiem (nie gorącym), dać łyżkę cukru i mąki i dobrze roztrzepać. Odstawić, aż rozczyń podwoi swoją objętość. Do dużej miski wsypać przesianą mąkę, wsypać budyń. Margarynę rozpuścić i ostudzić. Do mąki z budyniem wlać rozczyń, 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 rodzynek i osuszyć. Gdy ciasto podrośnie wsypać rodzynek 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.