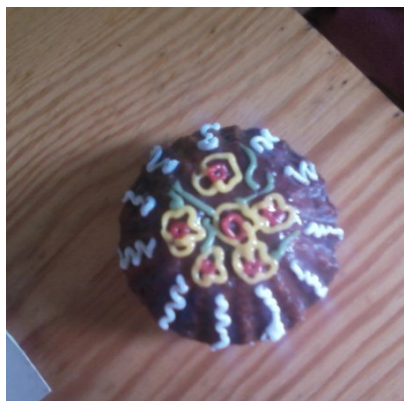


babka jogurtowa przepyszna



BEATA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka	450g
cukier	350g
jogurt naturalny	300ml
olej	200ml
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
aromat waniliowy	10 kropli
rodzynki	100g
kandyzowana skórka cytryniowa	25g
kandyzowana skórka pomarańczy	25g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja z cukrem ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez 10 minut (czas ubijania jest bardzo ważny).

Zmniejszyć obroty miksera, dodać jogurt, następnie olej, a w końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Ciasto połączyć z bakaliami i przełożyć do wcześniej wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą sporej formy do babek z kominkiem.

Piec ok. 45 minut w temperaturze 180 stopni.

Gotową babkę polać polewą czekoladową albo pełnomleczną i posypać wiórkami kokosowymi.

Ciasto powinno być bardzo pulchne.

Rady:

Formę wypełniamy do 3/4 wysokości, ponieważ babka podczas pieczenia powiększy swoją objętość.