

Wyjątkowe okazje: Wielkanoc: Tradycyjna babka wielkanocna z lukrem i kandyzowaną skórką pomarańczową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

mąka pszenna	3 szklanki
masło	150 gramów
cukier	8 łyżek
żółtko jajek	5 sztuk
mleko	1,5 szklanki
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
tłuszcz do formy	
rodzynki	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
migdały	1/2 szklanki
skórka pomarańczowa kandyzowana	1 łyżka
drożdże	100 gramów

Lukier:

sok z cytryny	4 cytryny
cukier puder	8 łyżek
skórka pomarańczowa kandyzowana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować rozczyzn: Pokruszone drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, łyżką ciepłego mleka i łyżką mąki, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Resztę mleka zagotować i zalać nim $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, energicznie rozcierając, aby nie powstały grudki. Po wystudzeniu do masy dodawać po łyżce rozczynu, wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Masło rozpuścić. Resztę mąki, żółtka z cukrem i mąkę z rozczyнем wymieszać, powoli dodawać rozpuszczone i przestudzone masło. Wyrabiać ciasto tak długo, aż zacznie odchodzić od ręki, dodać cukier z cynamonem, rodzynki, startą skórkę i oprószone mąką ziemniaczaną migdały. Ciasto przełożyć do nasmarowanej tłuszczem formy, wypełniając ją do połowy wysokości, odstawić do wyrośnięcia, a następnie piec 40-50 minut z termoobiegiem i dolną grzałką w temperaturze 180°C.

Przygotowanie lukru: sok z cytryny podgrzać z cukrem, aż całkowicie się rozpuści, zacznie gęstnieć i zacznie przybierać biały kolor.

Ostudzoną babę wielkanocną połączyć lukrem i posypać drobno pokrojoną kandyzowaną skórką pomarańczową.