

Babka drożdżowa



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
mąka	0,5 kg
margaryna	15 dag
cukier	15 dag
jajko	1
żółtko jajek	2
budyń waniliowy	1
mleko	200 ml
rodzynki	pół szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić z mlekiem i łyżką cukru i maki. Zostawić aż rozczyń się powiększy. Wsypać mąkę, budyń do dużej miski. Margarynę rozpuścić i ostudzić. Do mąki wlać rozczyń. Wbić całe jajko i 2 żółtka, wlać margarynę i dobrze wyrobić. Wierzch posypać mąką (troszkę). Począć aż ciasto wyrośnie przykryte ściereczką. Po wyrośnięciu wsypać rodzynek. Włożyć do formy piec 40-45 minut w temp. 160 stopni. Można pokukrować lub posypać cukrem pudrem.