

Babka domowa



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna palma	1 szt
cukier	3/4 szklanki
mąka	1/2 kg
żółtka jaj	2 szt
mleko	1 szklanka
drożdże	5 dkg
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować rozczyń z drożdży, margarynę, jaja, cukier utrzeć na gładką masę. do masy dodać rozczyń z drożdży, mąkę, resztę mleka. ciasto wyrabiać i odstawić do wyrośnięcia. piekarnik nagrzać, wstawić, piec ok. 45 minut