Babka wielkanocna

Trudność:

Czas przygotowania: 2g 30min , Czas gotowania: 30min
Całkowity czas: 3g 0min , Porcja: **12**

835 Kalorii , **0 g** Cukrów , **82 g** Tłuszczy , **4 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: https://srecepty.pl/babka-wielkanocna

Przygotowanie

Drożdże wymieszaj z łyżeczką cukru, ciepłym mlekiem i łyżeczką mąki. Masę odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Żółtka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym do białości. Masło stóp i ostudź. Mąkę przesiej do miski, wlej podrośnięte drożdże. Dodaj żółtka utarte z cukrem. Gotowe ciasto wyrób przez 15 minut mikserem. Dodaj stopione masło, opłukane i osuszone rodzynki oraz posiekaną skórkę pomarańczową. Dokładnie wszystko wymieszaj. Formę (o średnicy 23 cm) posmaruj masłem i oprósz mąką. Następnie napełnij formę ciastem do 1/3 wysokości. Przykryj i odstaw. Kiedy ciasto urośnie do 3/4 wysokości formy (do 2 godzin), wstaw je do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz 30 minut, aż nabierze złocisty kolor. Ostudzoną babkę wyjmij z formy i posyp cukrem pudrem.

Składniki

- 1 1/2 szklanki mąki pszennej
- 100 g cukru
- 100 g masła
- cukier waniliowy
- 1/3 szklanka mleko
- 5 żółtkek
- 25 g drożdży
- 25 g rodzynek
- 25 g skórki pomarańczowej
- 1 łyżka cukru pudru (do posypania)

Kategorie

Specjalny dzień, Wielkanoc, Wiosna, Rodzina, Słodycze