

Babka z rodzynkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



babka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 13 dag
- mąka - 45 dag
- cukier - 13 dag
- jajka - 3 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- drożdże - 5 dag
- rodzyнки - 5 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- aromat waniliowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** W podgrzanym mleku rozpuścić cukier i margarynę, ostudzić. Dodać ubite na puszystą masę jajka. Posypać ją rozkruszonymi drożdżami. Po chwili lekko wymieszać. Naczynie z rozczyntem nakryć ściereczką. Odstawić na 12 godzin w miejsce o temperaturze pokojowej. Mąkę przesiać dodać do rozczyntu, wymieszać. Wsypać rodzyńki, dodać kilka kropel aromatu i cukier waniliowy. Ciasto przełożyć do natłuszczonej formy babkowej. Piec ok 40 min w temp 210 C