

Baba rumowa z owocami kandyzowanymi

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Owoce kandyzowe bardzo dobrze nadają się do babek.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Kaloryczność: 375 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- jajko - 4 szt.
- masło - 1 kostka(i)
- cukier - 15 dag
- proszek do pieczenia - 1 czubata łyżeczka(i)
- rum - 75 g
- owoce kandyzowane - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Masło ucierając z cukrem na puszystą masę dodajemy jaja i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlewamy alkohol, wsypujemy owoce kandyzowane Pro-spona (oproszone mąką) i delikatnie, ale dokładnie mieszamy. Niezbyt dużą formę babową z kominkiem smarujemy masłem, posypujemy bułką tartą i do 2/3 wysokości napełniamy ciastem. Pieczemy około 45 min w temperaturze 180°C. Gdy baba ostygnie, możemy ją polukrować.

Smacznego!

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.