

Babka Drożdżowa Parzona

Przepis dodany przez użytkownika kapserek

Pychotka. :D

Czas przygotowania: 75 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 450 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 50 dag
- mleko - pół szkl.
- drożdże - 7 dag
- żółtka - 10 szt.
- cukier puder - 15 dag
- masło - 15 dag
- rum - 1 mały kieliszek
- kandyzowane owoce - 20 dag
- lukier - 2 op.
- tłuszcz do foremki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotuj zaczyn: 25 dag mąki pszennej wsyp do miski, następnie sparz ją wrzącym mlekiem i dokładnie rozetrzyj, aby nie było grudek. Przykryj i wystudź. Wówczas dodaj drożdże, ponownie wymieszaj. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, aby zaczyn wyrósł.
- 2.** Żółtka utrzyj z cukrem pudrem. Utarte żółtka porcjami dodawaj do zaczynu razem z pozostałą mąką. Dokładnie wyrób. Dolej stopione i wystudzone masło oraz rum. Ponownie wyrób. Na koniec do ciasta dołóż posiekane owoce.
- 3.** Foremkę w kształcie babki posmaruj tłuszczem. Napełnij ciastem. Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce. Gdy ciasto prawie całkowicie wypełni formę, wstaw je do piekarnika rozgrzanego do temperatury 175 stopni. Piecz przez 50-60 min.
- 4.** Upieczoną i przestudzoną babkę polej grubą warstwą lukru.