

Orzechowa baba

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- drożdże - 4 dag
- cukier - 1/3 szkl.
- żółtka - 3 szt.
- masło - 5 dag
- skórka z cytryny -
- ciepłe mleko - 3/4 szkl.
- szczypta soli -
- orzechy włoskie - 20 dag
- przesmażone jabłka - 1 szkl.
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- lukier -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Drożdże rozmieszać z 1 łyżką cukru, 1 łyżką mąki i ciepłym mlekiem, odstawić do wyrośnięcia.
2. Mąkę wymieszać z solą, przesiać.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać drożdżowy rozczynek, wymieszać. Masę dodać do mąki wraz z otartą skórką z cytryny, wyrobić gładkie ciasto. Dodać roztopione masło, ponownie wyrobić.
4. Orzechy drobno posiekać, konfiturę jabłkową lekko podgrzać, dodać orzechy i sok z cytryny, dosłodzić.
5. Ciasto rozwałkować, posmarować masą jabłkowo-orzechową, zwinąć roladę.
6. Przełożyć do natłuszczonej formy z kominkiem, odstawić do wyrośnięcia. Kiedy podwoi swoją objętość, posmarować rozmąconym jajkiem, piec 40 minut w temperaturze 200 stopni C.