

Babka drożdżowa

Autor: **tatiana**Przepisów: **21** Ocena: **1444**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- maki, 50 dag
- drożdże, 4 dag
- cukier, 10dag
- masło, 10dag
- jajka, 3szt
- żółtko, 1 szt
- kolorowa posypka, 1 łyżka
- cukier puder, poł szklanki
- sok z cytryny, połowka cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Przesiej maki. Utrzyj drożdże z łyżeczką cukru i rozprowadz w 6 łyżkach letniej wody. Zrob w mące wgłębienie wlej drożdże i zasyp je odrobina maki. Odstaw na 30 min. Rozgrzej na patelni masło, ciepło dodaj do maki i drożdży, dodaj jaja, resztę cukru, szczyptę soli. Zagnieść. Odstaw do wyrosnięcia na ok 40 min. Piekarnik rozgrzej do 180 st. Ciasto przeloż do wysmarowanej formy z kominkiem średniej wielkości. Żółtko roztrzep z łyżką wody posmaruj nim ciasto i piec ok 35 min. Po wyjęciu ciasto polej lukrem. Do cukru pudru wycienij cytrynę - zamieszaj, gdy będzie zbyt gęste dodaj odrobine wody. Na koniec posypka kolorowa posyp.

Twoje notatki do przepisu: