

Babka z rodzynekami

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **694**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna -25 dag
- Mąka pszenna -25 dag
- Kasza manna - 12 dag
- Cukier - 15 dag
- Margaryna - 10 dag
- Jajka - 2 szt
- Mleko - 1/2 szkl
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Aromat pomarańczowy
- Rodzynki - 20 dag
- Rum - 2 łyżki
- Lukier-gotowy

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka utrzeć z cukrem i połączyć z utartą margaryną. Cały czas miksując dodać przesiane mąki z proszkiem, następnie kasze manną, mleko i aromat. Wszystko razem utrzeć na pulchną masę i dodać namoczone w rumie rodzynki. Wymieszać.

Ciasto przełożyć do formy babkowej natłuszczonej i wysypanej bułką, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec od 50 minut.

Po upieczeniu i wystudzeniu wyjąć z formy i polać lukrem

Twoje notatki do przepisu: