

• BABKA DROŻDŻOWA- KRÓLOWA • WIELKANOCNEGO STOŁU!

Składniki:

- 1 jajko
- 2 żółtka
- 2 szklanki mąki
- 2/3 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 20 dag drożdży
- 0,5 szklanki ciepłego mleka
- 80 g roztopionego, ostudzonego masła
- *Bakalie: rodzynki, suszone owoce, orzechy, skórka pomarańczowa wedle uznania (ok. 2/3 szklanki)*
- *Czekolada, kokos, cukierki do ozdobienia*

Przygotowanie:

Przygotować rozczyzn z drożdży, mleka, łyżki cukru i 3 łyżek mąki. Rozetrzeć, odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.

Do rozczywnu dodać resztę mąki, cukier, a także jajko z żółtkami. Połączyć wszystkie składniki, pod koniec powoli dolewać masło. Wyrabiać około 5-7 minut. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. godzinę do podwojenia objętości ciasta.

Następnie ponownie je wyrobić, dodać bakalie i znów wyrobić. Ciasto przełożyć do formy z kominiem wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą. W formie ponownie odstawić babkę do wyrośnięcia na ok. pół godziny.

Piec w 170 stopniach Celsjusza ok. pół godziny. Ostudzić.

Pół czekolady rozpuścić w kąpielu wodnej z jedną łyżką masła. Polać babkę, ozdobić cukierkami i posypać kokosem. Gotowe!

Smacznego!