Bakaliowa babka drożdżowa z migdałową polewą

Trudność:

Czas przygotowania: 25min , Czas gotowania: 40min
Całkowity czas: 1g 5min , Porcja: **4**

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: https://srecepty.pl/bakaliowa-babka-drozdzowa-z-migdalowa-polewa

Przygotowanie

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, wlać 1/3 szklanki ciepłego mleka, wsypać łyżkę mąki i odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na kogel-mogel. Mąkę wysypać na stolnicę, zrobić zagłębienie, wlać rozczyn, utarte żółtka i przestudzone mleko. Zagnieść i wyrobić ciasto. Dodać roztopiony tłuszcz i bakalie. Dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą i ponownie odstawić do podrośnięcia. Piec około 40 minut w temperaturze 180 stopni. Upieczoną i lekko wystudzoną babkę polać polewą z dodatkiem esencji migdałowej i obsypać migdałami.

Składniki

- 2,5 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 12 dkg margaryny
- 4 żółtka
- 5 dkg drożdży
- 1 cukier waniliowy
- 5 dkg rodzynek
- 5 dkg smażonej skórki pomarańczowej
- 5 dkg papai
- 5 dkg suszonych moreli
- 5 dkg suszonych daktyli
- bułka tarta
- cukier puder na posypanie
- Polewa: 1 opakowanie czekoladowej polewy
- kilka kropli esencji migdałowej
- migdałowe płatki

Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Owoce, Produkty mleczne i jaja, Klasyka,

Pokarmy na każdy dzień, Chudy student ,
Rodzina, Wizyta, Desery, Ciasto