

Babka Wielkanocna

Babka wielkanocna - Ciasto babki wielkanocnej przyrządzone jest z drożdży piekarskich lub piwnych rozczynionych ciepłym mlekiem i wymieszanych z mąką i cukrem oraz szczyptą soli. Taki rozczyn jest odstawiany do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie, dodawane są jajka, mąka. Niekiedy ciasto zaparza się wrzącym mlekiem. Oryginalne baby wypiekano w karbowanych formach w kształcie ściętego stożka, a po upieczeniu oblewano je lukrem albo cukrem pudrem.

Przepis:

- Składniki na babkę (masło, jajka i śmietankę) wyjąć znacznie wcześniej z lodówki, aby się ogrzały. Formę na babkę z kominem o pojemności minimum 2,5 litra wysmarować grubą warstwą masła i oprószyć mąką. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
- Do ubitej masy dodać połowę mieszanki mąki oraz połowę śmietanki, zmiksować mikserem na średnich obrotach do dokładnego połączenia się składników, dodać resztę mąki i śmietanki, wlać sok z cytryny i zmiksować dokładnie na jednolitą masę.
- Wylać do formy (powinna wypełnić ją do połowy), wyrównać powierzchnię i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 40 minut. Wyjąć i studzić przez około 10 minut, wyłożyć na paterę do góry dnem i udekorować dowolną polewą lub cukrem pudrem.

