




Babka drożdżowa z bakaliami bezglutenowa

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 140 min

 1 porcja

Składniki:

mieszanka bezglutenowa do ciasta lub chleba - 450 g	cukier - 130 g
mleko - 150 ml	rodzynki - 100-120 g
drożdże świeże - 30 g	kandyzowana skórka pomarańczowa - 100 g
żółtko - 1 szt.	brandy lub rum do namoczenia bakalii - 100-120 ml
jaja - 2 szt.	masło do wysmarowania formy - bezglutenowa bułka tarta lub mąka do oprószania formy - - trochę
sól - 1 łyżeczka	
masło miękkie - 130 g	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rodzynki i skórę pomarańczową zalać brandy lub rumem (tak aby były całe przykryte), odstawić na minimum 40 minut, następnie odcedzić alkohol. Płyn pozostały po moczeniu bakalii odlać do buteleczki i odstawić. Można go wykorzystać np. do nasączenia biszkoptu do tortu lub innych deserów.

Do misy robota wsypać mąkę, dodać letnie mleko, pokruszone drożdże, cukier, żółtko, jajka i sól, za pomocą haka wyrobić ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 60-70 minut. Po tym czasie dodać namoczone i odsączone bakalie i miękkie masło, ponownie wyrobić ciasto hakiem przez kilka minut. Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do ponownego wyrośnięcia na 30-35 minut. Formę do babki wysmarować masłem i oprószyć mąką lub bezglutenową bułką tartą. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 50-60 minut.

KROK 2: Odstawić na kratkę do ostudzenia.

Ostudzoną babkę posypać cukrem pudrem.

KROK 3: Kroić i podawać.