Babka drożdżowa z migdałami

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min

1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1/2 kg
masło - 15 dag
drożdże świeże - 5 dag
cukier - 2/3 szklanka
mleko - 150 -180 ml
żółtka - 6 szt.
migdały - 10 dag
otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
ziarenka z 1/2 laski wanilii -
tłuszcz do formy -

Dodatkowe info:

Ciasto drożdżowe jest bardzo popularne i smaczne. Taka babka z kakao to pyszne śniadanie lub kolacja.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać mleko i 2 łyżki mąki, wymieszać. Pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Migdały sparzyć, obrać ze skórek i zemleć w maszynce do orzechów. Żółtka z cukrem utrzeć. Wyrośnięte drożdże wlać do naczynia z mąką, dodać utarte żółtka, migdały, ziarenka z laski wanilii, skórkę z cytryny i wyrobić dokładnie drewnianą łyżką. Dodać stopione masło i wyrobić pozostawiając w cieple do wyrośnięcia. Foremki wysmarować tłuszczem, napełnić do połowy wysokości ciastem i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie włożyć do nagrzanego do 175 stopni piekarnika i piec około 45 minut.