




Dziecinnie prosta babka drożdżowa

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 150 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej -
- 7 g suchych drożdży -
- szklanka mleka -
- 6 żółtek -
- 3/4 szklanki ksylitolu (można zastąpić cukrem) -
- 100 g masła -
- masła do wysmarowania formy - trochę
- bułka tarta do formy - trochę
- cukier z agawy do opruszenia babki - trochę

Dodatkowe info:

Zobacz inne przepisy konkursowe na MISS BABECZKI 2015
<http://gotujwstylueko.pl/przepisy/filtrowane/specjalne/miss-babeczki-2015/23>

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szklanę mąki wsypać do miski, zagotować mleko i zalać nim mąkę. Wymieszać łyżką, jak już lekko ostygnie i temperatura na to pozwoli zagnieść ręką. Pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

KROK 2: W tym czasie ubić żółtka z ksylitolem na jasną masę.

KROK 3: Masło rozpuścić i ostudzić. Wsypać do miski resztę mąki, drożdże, dodać masę z żółtek i wyrabiać ciasto ręką lub mikserem z końcówkami "haki" ok. 10 minut. Wlać rozpuszczone masło i dalej wyrabiać.

KROK 4: Ciasto odstawić na ok. 1godz. w ciepłe miejsce, przykryte ściereczką, do wyrośnięcia. Gdy temperatura w mieszkaniu nie jest zbyt wysoka wstawiam miskę z ciastem przykrytym ściereczką do piekarnika ustawionego na ok. 50 st. (rozgrzewam do 50 i wyłączam). Formę natłuścić masłem i wysypać tartą bułką. Przełożyć ciasto i ponownie odstawić w ciepłe miejsce by wyrosło.

KROK 5: Piekarnik rozgrzać do 170 stopni i do gorącego włożyć ciasto. Piec ok. 50 minut. Gdyby mocno się rumieniło - przykryć z wierzchu aluminiową folią. Po wyjęciu z formy jeszcze ciepłą oprószyć cukrem z agawy lub cukrem pudrem.