

# Baba drożdżowa

## Składniki:

- 100 g masła lub margaryny
- 2 torebki suchych drożdży
- 100 g rodzynek
- 50 g orzechów laskowych
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej i cytrynowej
- 50 g płatków migdałowych
- 100 g cukru
- 250 ml mleka
- 1 całe jajko
- 1 łyżka rumu
- 1 szczypta soli
- 2 żółtka

## Przygotowanie:

Za pomocą końcówki do zagniatania zmiksować tłuszcz z cukrem. Dodać żółtko i całe jajko. Wymieszać mąkę z suchymi drożdżami i szczyptą soli, dodawać do masy na zmianę z drożdżami. Dobrze wymieszać mikserem, aż ciasto stanie się jednorodne i nabierze połysku. Odsączone rodzyнки oprószyć mąką. Dodać do ciasta wraz z orzechami, skórką i rumem. Wymieszać mikserem. Natłuścić formę do pieczenia i posypać płatkami migdałów. Włożyć ciasto do formy i odczekać 40 min, aby urosło. Piec w rozgrzanym do 190°C piekarniku przez ok. 50 – 60 min.

## Daj się skusić i poznaj efekt ErgoMixx!



Do przygotowania ciast polecamy model MFQ 36490 wyposażony w misę obrotową i komplet akcesoriów.



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas