



Babka z rodzynekami

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do rodzynek wlewamy gorącą wodę, odstawiamy i później odsączamy. Rozpuszczamy masło i studzimy. W tym czasie jajka, mleko i cukier mieszamy w misce, dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy. Rodzynki obtaczamy w mące i dodajemy razem z rozpuszczonym masłem do ciasta, ponownie mieszamy. Rozgrzewamy piekarnik. Ciasto przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 50 - 60 minut. Ostudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

2 jajka,

1/2 szkl cukru,

1/2 kostki masła łąciate,

1/2 szkl mleka łąciate,

1 szkl mąki pszennej,

1 łyżeczka z czubkiem proszku do pieczenia,

garść rodzynek,

gorąca woda do rodzynek,

1 łyżka mąki pszennej do rodzynek,

keksówka 17 x 8 x 7,

papier do pieczenia