Babka hawajska

Proste ciasto z sokiem z ananasa jest idealne jako dodatek do popołudniowej kawy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

12 kawałków

SKŁADNIKI:

880 g mąki
3/4 szklanki purée ziemniaczanego w proszku
70 g cukru
2 opakowania (po 7 g) drożdży instant
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki imbiru
1 szklanka mleka
1/2 szklanki wody
100 g masła
1 szklanka soku z ananasa
3 jajka
2 łyżeczki esencji waniliowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce 375 g mąki z pięcioma następnymi składnikami. Podgrzać mleko, wodę,
masło i sok w rondlu do temperatury 50–55°C. Połączyć z suchymi składnikami, wymieszać mikserem. Dodać jajka, wymieszać na gładką masę. Dodać esencję waniliową. Mieszać nadal i dodawać po trochu tyle mąki, by ciasto było gęste.

2) Wyłożyć ciasto na blat oprószony mąką. Zagniatać 6–8 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne. Włożyć do natłuszczonej miski, obtoczyć w tłuszczu. Przykryć i pozostawić na 1 i 1/4 godziny w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

3) Zagnieść ciasto. Wyłożyć na blat posypany mąką. Uformować z niego 3 kule. Włożyć je do trzech
okrągłych form o średnicy 23 cm. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

4) Piec 20 minut w temperaturze 190°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 146 kcal, 3 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 25 mg cholesterolu, 103 mg sodu, 25 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock