

Babka z jeżynami

Babka to klasyka wielkanocnego stołu. Prezentujemy arcyciekawy przepis, w którym dla smaku (i wyglądu) dodajemy... jeżyny.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

1 opakowanie (7 g) drożdży instant
1/4 szklanki ciepłej wody
1 szklanka ciepłego mleka
50 g i 2 łyżki cukru
100 g masła, roztopionego
1 jajko
1 łyżeczka soli
500 g mąki
280 g dżemu jeżynowego bez pestek

Syrop

1/3 szklanki syropu kukurydzianego
2 łyżki masła, roztopionego
1/2 łyżeczki esencji waniliowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić w misce drożdże w ciepłej wodzie. Dodać mleko, 50 g cukru, 50 g masła, jajko, sól i 410 g mąki. Zmiksować. Mieszając, dodawać po trochu mąki, tak żeby powstało gęste ciasto.

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

3) Wyłożyć na blat posypany mąką. Uformować 32 placuszki. Położyć łyżeczkę dżemu na środku każdego placuszka, zawinąć ciasto i skleić.

4) Ułożyć 16 kulek w natłuszczonej formie na babkę. Posmarować połową zachowanego masła, posypać łyżką cukru. Ułożyć następną warstwę kulek, posmarować masłem i oprószyć cukrem. Przykryć i pozostawić na 35 minut.

5) Piec 25 minut w temperaturze 180°C. Wymieszać składniki syropu. Połączyć ciepłe ciasto syropem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera 274 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 34 mg cholesterolu, 220 mg sodu, 46 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka