

Przepis na babkę wielkanocną z bakaliami bez glutenu



Składniki:

Składniki:

- ☐ 250 g Ekstra uniwersalny koncentrat mąki bezglutenowej BEZGLUTEN
- ☐ 20 g świeżych drożdży
- ☐ ½ szklanki mleka
- ☐ 4 łyżki cukru
- ☐ 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- ☐ 90 g mieszanki keksowej (rodzynki, orzechy, migdały, skórka pomarańczowa itp.)
- ☐ 50 ml oleju

- ☐ 3 żółtka
- ☐ 20 g roztopionego masła

- ☐ Cukier puder

Przygotowanie

Sposób przyrządzenia:

Drożdże mieszamy z 1 łyżeczką cukru oraz 2 łyżkami ciepłego mleka. Następnie do naczynia wsypujemy mąkę, cukier, cukier wanilinowy oraz mieszankę keksową, dodajemy pozostałą ilość mleka, roztopione masło, olej, żółtka. Wszystko dokładnie mieszamy ręką aż powstanie jednolite ciasto. Przekładamy wyrobione ciasto do wysmarowanej olejem foremki, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu aż ciasto podwoi swoją objętość. Wierzch ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem. Wkładamy do wcześniej nagrzanego piekarnika i pieczemy 40-45 minut w temperaturze 180 °C. Gdy ciasto wystygnie posypujemy cukrem pudrem.