

BABKA MIGDAŁOWA

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 18:34 -

250 g mąki, 40 g drożdży, 1 szklanka mleka, 100 g masła, 100 g cukru, 100 g migdałów, 1/2 laski wanilii, 3 jajka

Rozdrobnione w ciepłym mleku drożdże wymieszać dokładnie z mąką i zostawić w ciepłym miejscu. Żółtka z cukrem ubić na parze do białości. Gdy rozczyn się ruszy, dodać ubite żółtka, posiekane migdały (bez skórki) i wanilię; starannie wyrobić ciasto. Dodać ciepłe, sklarowane masło i dalej wyrabiać ok. 30 minut. Wreszcie dodać ubite na sztywną pianę białka i delikatnie wymieszać z ciastem. Włożyć do wysmarowanych masłem foremek i zostawić w cieple do wyrośnięcia. Wstawić do gorącego piekarnika; piec ok. 60 minut.

Po ostudzeniu można polukrować.

wg Hanny Szymanderskiej