Babka Makowa od Cioci Iwony

Wydaje mi się, że te przepisy, które podawane są z pokolenia na pokolenie są jednak najlepsze! Nawet receptura sosu bolońskiego nie powstała przecież w 21 wieku. Jest z nami już ponad 150 lat. Nie oszukujmy się …:) Nikt tutaj już nic nowego nie wymyśli*(ja też nie!)*, świetnych przepisów w blogosferze jest po prostu miliony, ale mimo wszystko każdy się dzieli przepisami, które już ktoś opublikował. Czasem zmieni się troszkę proporcje i myśli się, że przepis JEST MÓJ … Niestety euforia nie trwa długo, zaraz pod postem pojawia się komentarz osoby, która robi dajmy na to ciasteczka owsiane dokładnie w taki sam sposób jak Ja … No nic trzeba żyć dalej i cieszyć się z kolejnego uśmiechu na buzi osoby, która jadła sporządzone przez Ciebie danie, ale być po prostu z siebie dumny, że zrobiło się takie cudo.

Jak już wiecie, ja ubóstwiam książki kucharskie, na blogach kulinarnych nie siedzę, nie szukam, stawiam na papier i na te najprawdziwsze receptury, które są po prostu nie zawodne. Oczywiście nie potępiam żadnej strony kulinarnej… Sama taką prowadzę Chyba po prostu wolę, coś co mogę dotknąć, potrzymać w reku, zaznaczyć jakąś kartką papieru i zawsze do tego wrócić… W internecie wiele rzeczy ginie, gubi się gdzieś, jak nie zapisze się strony… Ale głupoty Wam gadam! Przecież chce, żebyście korzystali z moich przepisów! Ale właśnie dlatego jest ten blog, bo nie każdy pcha się do gotowania, bo twierdzi, że nie jest do tego stworzony! OTÓŻ GÓ**NO PRAWDA ! Dlatego ta strona tak wygląda, żeby każdy nawet ten kulinarnie ułomny poradził sobie ze swoimi słabościami i upichcił coś pysznego, niekoniecznie pięknego, ale na pewno smacznego No nic … koniec gadania… Jak zwykle mam ślinotok bo chce Wam tyle powiedzieć, a nie skupiam się na tym co ważne…

Wracając do pierwszego zdania tego postu, przepisy podawane z pokolenia na pokolenie…

Tą babkę jem co roku na Wielkanoc, Ciocia Iwona zawsze ją szykuje i zawsze nie mogę się najeść bo jest po prostu przepyszna. W tym roku poprosiłam w końcu ciocie o przepis… Sama byłam zaskoczona jak wyglądał. To było po prostu jedno długie złożone zdanie! Ugotować, utrzeć, ubić wymieszać, upiec. TYLE ! Ale wychodzi z przepisu coś tak pysznego, że uszy się trzęsą

Ja przekaże Wam przepis troszkę dokładniej, dlatego nie czekajcie do następnych świąt! Musicie spróbować tego przepisu!

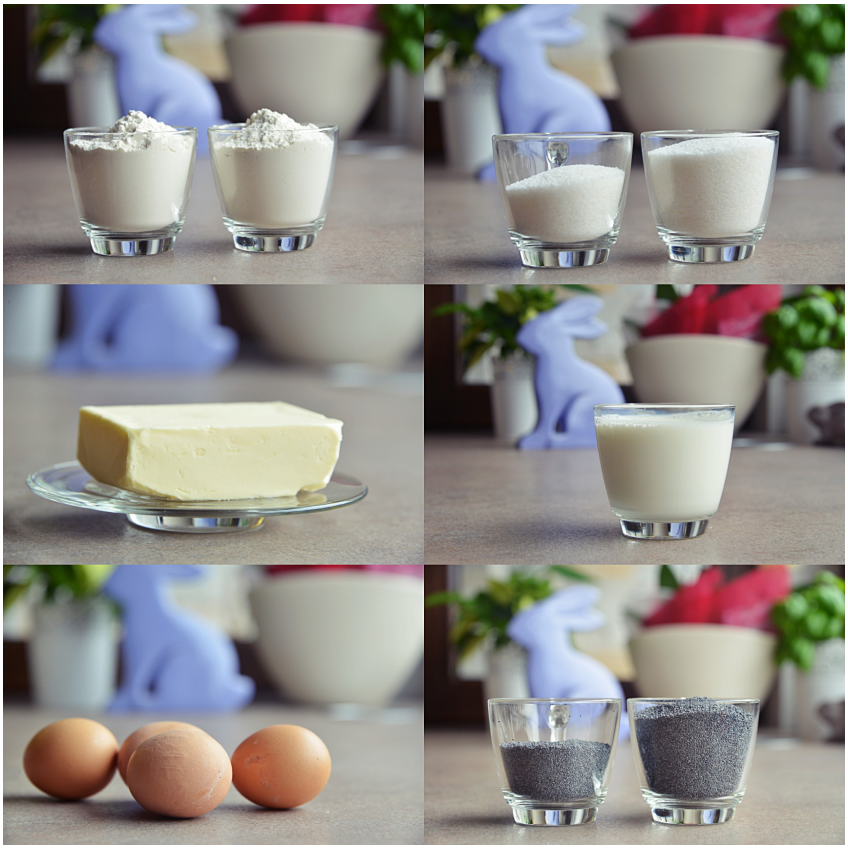
Babka Makowa od Cioci Iwony

Składniki:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

2 szklanki mąki (250 g mąki)
1 i 1/3 szklanki cukru
1 kostka
1 szklanka mleka
4 jajka (żółtka osobno białka osobno)
1,5 szklanki maku (około 200g)
1 łyżeczka proszku do pieczenia (brak na zdj.)



Wykonanie:

Zaczynamy od zagotowania mleka, po czym dodajemy mak i zagotowujemy jeszcze raz. Ostawiamy do wystygnięcia.

W misce ucieramy mikserem masło, żółtka i cukier. Dodajemy ostudzony mak i ponownie miksujemy. Następnie dodajemy stopniowo mąkę z proszkiem do pieczenia i miksujemy na mniejszych obrotach do czasu powstania jednolitej masy.

W osobnej misce ubijamy białka *(możecie dodać troszkę soli, aby białka szybciej się ubiły)*.
Jak widzicie na załączonym obrazku mój mikser, razem z podestem prezentuje się znakomicie! Przedstawiam Wam MIKSER ! Mikser ma ponad 25 lat, pochodzi z Germanii ! Został przywieziony do Polski przez mojego Tate i służy nam do dnia dzisiejszego <3

Wracając do przepisu… Ubijamy białka na sztywną pianę.

Dodajemy do masy makowej stopniowo ubitą pianę, robimy to stopniowo i delikatnie mieszamy .

Z masy wyjdą Wam dwie średnie babki. Ja zrobiłam jedną dużą i 4 mini babeczki. Pamiętajcie, aby posmarować masłem formy i posypać je bułką tartą, jeśli nie są silikonowe. Formy wypełniamy do 1/2 a nawet 3/4 wysokości. Babka wyrośnie! Pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 40 minut jeśli macie duże formy, ale jeśli robicie mini babeczki pieczenie skracamy do około 25-30 minut.

Po upieczeniu dajcie im odpocząć, wystygnąć i odkrójcie nożem czubek babki, aby stała prosto i równo.

SMACZNEJ BABKI !

Ps. Dziękuje Cioci za przepis !

Wszystkomaniaczka

Wszystkomaniaczka

Wszystkomaniaczka