

Babka Wielkanocna z sosem truskawkowym

Miał być tylko mazurek i powtórki do matury, ale wyszło jak zwykle.

Dzisiaj znowu pół dnia spędziłam w kuchni... <3

Rano zaczęłam zastanawiać się jak Maniaczka miałaby nie dodać

żadnej babki z okazji Świąt. Przecież babka to ten najbardziej kojarzony z Wielkanocą placek !

Dzisiaj mam dla Was przepis na przepyszną, delikatną babkę z gałką muszkatołową, do której można bardzo łatwo przygotować sos truskawkowy <3 Razem smakuje najpyszniej na świecie.

Babka z sosem truskawkowym

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1/2 szklanki mleka

1 kostka masła

1 pełna (a nawet ciupkę więcej) szklanki mąki

3 jaja

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 szklanka cukru

kilka kropel aromatu waniliowego

(plus "mniejsze" kilka migdałowego)

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

szczypta soli



Zaczynamy:

W misce mieszamy mąkę, gałkę, proszek do pieczenia i dodajemy odrobinę soli.



W osobnej misce ucieramy masło z cukrem oraz aromatami,
następnie dodajemy po jednym jajku.
Miksujemy do powstania blado-żółtej masy.
Zmniejszamy obroty i dodajemy na przemian mieszanę mączną
oraz mleko.



Gotową masę przekładamy do blaszki.
Pieczemy przez około 1 godz 20 minut.
Pamiętajmy o sprawdzaniu wykałaczką,
jeśli po wyciągnięciu z babki jest ona czysta
i sucha oznacza to, że ciasto jest gotowe.
Po wyciągnięciu pozwalamy babce odpocząć
i po wystygnięciu wyciągamy z blaszki.



Zajmijmy się sosem truskawkowym.

Truskawki przysypujemy cukrem.

Na miskę truskawek przypada około pół szklanki cukru.

Ugniatamy widelcem, a następnie podgrzewamy w rondelku do rozpuszczenia się cukru. Taki sos odstawiamy do lodówki.



Gdy babka jest już przestudzona, kroimy i polewamy ją sosem.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka

