# 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 smakuję 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 mieszankę 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