

Składniki - czego potrzebujemy do zrobienia babki wielkanocnej?

- 0,5 kg mąki pszennej
- 35 dag cukru
- 25 dag masła
- 4 jajka
- 1/3 szklanki mleka
- 3 łyżki kakao
- cukier puder do posypania

Przyjmujemy, że standardowa szklanka ma pojemność 250 ml. Chcesz, żeby ciasto miało cytrusowy posmak i aromat? Dodaj soku z cytryny czy pomarańczy. Można też zetrzeć skórkę z owoców.

Babka Wielkanocna. Jak zrobić babkę?

- Zaczynamy od jajek i oddzielenia żółtek od białek. Tych pierwszych za chwilę użyjemy, a białka nieco później będziemy ubijać na sztywno.
- Potrzebna nam miska i pałka do ucierania ciasta. Do miski wrzucamy masło (najlepiej wyjąć je pół godziny wcześniej z lodówki, miękkie lepiej będzie z nami współpracować). **Masło ucieramy, dodając stopniowo cukier oraz po jednym żółtku.**
- Kiedy te składniki tworzą już jednolitą masę, stopniowo [b]dodajemy (np. po łyżce) mąkę, nadal ucieramy i po trochu wlewamy mleko.



Składniki do ciasta najlepiej wyjąć wcześniej z lodówki, aby ogrzały się. pixabay.com

- Cała mąka i mleko jest już zmieszana z masłem, żółtkami i cukrem? Odstawiamy na chwilę miskę na bok, teraz **ubijamy białka**. Sztywną pianę dokładamy do reszty ciasta i mieszamy. Podpowiemy, że to też dobrze robić porcjami, bo piana bywa kłopotliwa zanim połączy się z resztą składników. Po wymieszaniu wszystkiego konsystencja stała się lżejsza, prawda? I to chodziło.
- Przed nami ostatni krok, jeśli chcemy babki dwukolorowej (łaciatej). **Ciasto dzielimy na**

dwie części - do jeden z misek dodajemy kakao i mieszamy, aż będzie jednolite. Na tym kończymy przygotowania. Pozostaje nam przełożyć **ciasto do formy**. Najpierw warstwa biała, potem ciemna, tak na zmianę. Liczba warstw zależy od nas. Jeśli chcemy jedną ciemną fałę, wystarczy połowę białej masy włożyć do formy i rozetrzeć wokół słupka formy, potem całą ciemną, rozetrzeć tak samo i pozostałą białą.

- Jeśli chcemy mieć babkę jednolitego koloru - nie dzielimy ciasta, nie dodajemy kakao. Warto za to do białej części wcisnąć **trochę soku z cytryny**.
- Ciasto trafia do piekarnika na **ok. 1 godz. w temp. 180 stopni**. Sprawdzamy drewnianym patyczkiem czy ciasto jest suche. Po wyjęciu wyjmujemy z formy, obracając ją do góry dnem, a po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem lub lukrujemy.

