

# Baba herbaciana



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Ciekawa propozycja na Wielkanoc. Baba, ale nie drożdżowa, nie pomarańczowa, tylko herbaciana. Swój kolor i specyficzny smak zawdzięcza mocnej herbacie. Idealnie pasują do niej rodzynek i... filiżanka gorącej herbaty. Babka jest mięciutka, puchata i lekka. Przepis - nieco przeze mnie zmodyfikowany - pochodzi z wielkanocnego numeru czasopisma "Ciasta - sprawdzone przepisy" (Nr 4 kwiecień 2011).

## Składniki:

- 190g mąki pszennej
- 1 szklanka mocnej herbaty (u mnie był to żółty Lipton Original)
- 85g rodzynek
- 80g (miękkiej) margaryny Kasia
- 2 żółtka
- 100g cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- tarta bułka do wysypania formy
- cukier puder do posypania

## Wykonanie:

1. Zaparzoną herbatę (ma być mocna) wlewamy do garnuszka. Dodajemy opłukane rodzynki. Gotujemy przez kilka minut (6-8). Wylewamy na sito nałożone na miskę. Herbatę odstawiamy do przestygnięcia, rodzynki zostawiamy.
2. Miękką margarynę ucieramy z żółtkami i cukrem.
3. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i sodą, dodajemy stopniowo do masy, ciągle ucierając na małych obrotach.
4. Łyżką wlewamy ostudzoną herbatę, ucieramy. Dodajemy rodzynki i delikatnie mieszamy.
5. Blaszkę do babki z kominem, nacieramy tłuszczem (margaryną) i wysypujemy tartą bułką.
6. Ciasto wlewamy do formy i pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

