



Konkurs na „Powiatową Babę Wielkanocną”

RECEPTURY KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH Z POWIATU KĘPIŃSKIEGO



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Młodzanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego





Babka pistacjowa z nutą pomarańczy

RECEPTURA KGW SZKLARKA MIELĘCKA

Składniki (w temperaturze pokojowej):

- 200 g masła
- 175 g drobnego cukru
- 3 duże jajka
- 100 g mąki pszennej
- 200 g zmielonych pistacji
- 1 łyżeczka skórki pomarańczy
- 100 g kwaśnej śmietany 12%
- 1,5 łyżeczki kardamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

SPOSÓB WYKONANIA:

W misie miksera umieścić masło i cukier. Utrzeć do powstania jasnej i puszystej masy maślanej. Dodać jajka, jedno po drugim ucierając do całkowitego połączenia się składników (ciasto na tym etapie może wyglądać na zważone, nie ma to wpływu na wypiek).

Wsypać zmielone pistacje i skórkę z pomarańczy. Bezpośrednio do misy przesiać mąkę pszenną proszek do pieczenia i kardamon. Dodać kwaśną śmietanę i wymieszać szpatułką do połączenia, nie dłużej. Formę o pojemności około 2 litrów (może być mniejsza), wysmarować masłem i oprószyć mąką, nadmiar mąki strzepnąć.

Przełożyć do formy ciasto, wyrównać. Piec w temperaturze 170 °C (bez termoobiegu) przez 45-50 minut, lub do suchego patyczka. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika, chwilę wystudzić w formie, a następnie przełożyć na paterę i wystudzić do końca

Polukrować i udekorować – można posypać posiekanymi pistacjami.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Babka Drożdżowa Wielkanocna

RECEPTURA KGW GRĘBANIN

SKŁADNIKI:

- 100 ml ciepłego mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 370 g mąki pszennej
- 40g cukru
- szczypta soli
- 3 jajka
- 150 g masła
- **bakalie:** około 1/3 -1/2 szklanki rodzynek lub suszonej żurawiny
- **lukier cytrynowy:** 200g cukru pudru, sok z cytryny , skórka pomarańczowa



SPOSÓB WYKONANIA

1. Potrzebujemy formę na babkę min. 25 cm. Formę należy posmarować masłem i wysypać mąką.
2. Drożdże, masło i jajka wyjmujemy wcześniej z lodówki aby się ociepliły. Masło kroimy na kawałki i tak ocieplamy.
3. Z drożdży **zrobić rozczyzn:** rozetrzeć drożdże z 1 łyżką cukru, następnie dodać połowę ciepłego mleka oraz 1 łyżkę mąki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia na około 10-15 minut pod przykryciem ze ściereczki. Miskę z drożdżami można postawić na parze.
4. Do wyrośniętego rozczyznu dodać resztę ciepłego mleka, resztę cukru, do tego przesiać mąkę, wsypać sól i wymieszać powoli składniki drewnianą łyżką. Po połączeniu składników wyrobić dokładnie ciasto za pomocą haka miksera (na 3-4 poziomie) przez ok 7 minut.
5. Do ciasta dodać miękkie masło i miksować hakiem przez ok 7 minut, do czasu aż otrzymamy elastyczne i błyszczące ciasto, które będzie odklejało się z boków miski. Wówczas dodać rodzynek lub żurawinę, wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić na **1 godzinę do wyrośnięcia**.
6. Wyrośnięte ciasto uderzyć pięścią i szybko zagnieść ręką. Złączyć w jedną kulę i umieścić w formie do babki.
7. Przykryć ściereczką i odstawić na około **40 minut do wyrośnięcia**.
8. Piekarnik nagrzać do **180 stopni C** (górną i dolną bez termoobrotu). Kratkę w piekarniku ustawić na nieco niższej półce niż połowa piekarnika, wstawić formę i piec przez **około 35 min**. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.
9. Wyłożyć na patelnię i polukrować: do miseczek wsypać cukier puder, stopniowo dodawać gorący sok z cytryny w takiej ilości aby otrzymać lukier o odpowiedniej gęstości, posypać skórką pomarańczową.

WSKAZÓWKI:

Babkę można upiec z wyprzedzeniem, po ostudzeniu przechowywać w pojemniku na ciasto



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Posel do Parlamentu Europejskiego



Wielkanocna babka gotowana

RECEPTURA KGW OSINY

SPOSÓB WYKONANIA:

SKŁADNIKI:

- 1 szt. margaryny
- 1 szkl. Cukru
- 1 szkl. mąki krupczatki
- 1 szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 pełna łyżeczka proszku do pieczenia
- olejek migdałowy

1. Całe jajka ubić z cukrem (mikserem)
2. Mąkę Krupczatkę i mąkę ziemniaczaną wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do ubitych jaj
3. Następnie dodać rozpuszczoną margarynę
4. Na Koniec dodać olejek migdałowy
5. Ciasto wlać do foremki wysmarowanej tłuszczem, zamknąć szczelnie foremkę.
Wstawić do gotującej wody i gotować od 1 godziny do 1 godziny i 10 minut
6. Po wystudzeniu połączyć lukrem lub polewą

Babka gotowana zachowuje długo świeżość i jest szybka w wykonaniu





Babka „tulipan”

RECEPTURA KGW OSINY

SKŁADNIKI:

- 5 szt. Jaj
- 1 szklanka cukru
- 1 ½ szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ szklanki oleju
- ½ szklanki maku suchego
- 1 małe opakowanie – wiórki kokosowe
- 1 łyżka kakao

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Białka ubić z cukrem i dodać żółtka, olej, mąkę i proszek do pieczenia.
2. Ciasto podzielić na 3 części:
 - do I części dodać mak
 - do II części kakao
 - do III części wiórki
3. Ciasto wylać do formy i piec 45 minut w temperaturze 160-180 stopni.





Babka na oleju

RECEPTURA KGW OSINY



SKŁADNIKI:

- 5 szt. jajek
- 9 łyżek cukru
- 9 łyżek mąki
- 5 łyżek oleju
- ½ proszku do pieczenia (2 płaskie łyżeczki)

SPOSÓB WYKONANIA:

Białka ubić, dodawać cukier, po jednym żółtku. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać do ubitej masy. Następnie dodać olej.

Piec w temperaturze od 160 do 180 stopni, 10-45 minut.





SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 1 szklanka marchewki startej na małych oczkach
- skórka starta z 1 jednej pomarańczy
- 1 i 3/4 szklanki mąki
- 5 jaj od szczęśliwych wiejskich kur
- 1 szklanka cukru
- 250 g masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

SKŁADNIKI NA POLEWE

- 80 g białej czekolady
- 2-3 łyżki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy



Babka fantazja

RECEPTURA KGW KRAŹKOWY

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

Jajka z cukrem ubić na sztywno (do białości). Stopniowo dodawać mąkę, skórkę z pomarańczy, proszek do pieczenia, marchewkę oraz sól. Wszystko zmiksować. Roztopić masło i gorące wlać do ciasta. Ponownie zmiksować.

Gotowe ciasto przelać do foremki wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą.

Piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez ok. 45 min.(do "suchego patyczka")

PRZYGOTOWANIE POLEWY:

Do czekolady rozpuszczonej w kąpeli wodnej wlać sok z całej pomarańczy.

Tak przygotowaną polewą polać babkę

Dekoracja w/g własnego uznania



SKŁADNIKI:

- 1,5 szklanki cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka kakao
- 5 jajek



Babka Babci Wandzi

RECEPTURA KGW CHOJĘCIN

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotowujemy jajka wyparzając je. Następnie oddzielamy białka od żółtek. Ubijamy różgą pianę z białek na sztywno. Dalej ubijając dodajemy stopniowo cukier i cukier wanilinowy. Gdy cukier się rozpuści dodajemy po jednym żółtku wciąż ubijając. Mąkę i proszek przesiewamy przez sito. Zmieniamy różgę na szpatułkę. Do masy cienkim strumieniem wlewamy mleko delikatnie mieszając szpatułką, wsypujemy przesiane produkty i dolewamy cienkim strumieniem olej bez przerwy delikatnie mieszając.

Dzielimy masy na dwie części.

Do jednej dodajemy kakao przesiane przez sito.

Przekładamy ciasto do wcześniej przygotowanej foremki, co oznacza, że smarujemy ją tłuszczem i obsypujemy mąką bardzo cienką warstwą.

Ciasto przekładamy małymi porcjami na przemian białą masę z ciemną, aż do wykorzystania ciasta.

Piekarnik nagrzewamy do 180°C

Foremkę umieszczamy na środkowych rusztach piekarnika.

Pieczemy w 180°C około 40 minut, ale czas pieczenia jest zależny od wielkości formy i możliwości piekarnika.

Dobrze jest pomóc sobie sprawdzając patyczkiem.

Po upieczeniu wyjmujemy babkę z formy i czekamy do wystygnięcia.

Dekorujemy wedle uznania



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Posel do Parlamentu Europejskiego



Łaciata babka

RECEPTURA KGW RYCHTAL



SKŁADNIKI:

- 4 jajka (temp. pokojowa)
- 200 g margaryny (temp. pokojowa)
- 400 g mąki
- 1 szklanka cukru
- proszek do pieczenia
- 2 – 3 łyżki naturalnego kakao
- szklanka mleka (temp. pokojowa)



SPOSÓB WYKONANIA:

Margarynę i cukier utrzeć ręcznie w makutrze. Gdy masa będzie całkiem gładka, stopniowo dodawać po 1 jajku. Następnie dodać przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę (również stopniowo), na zmianę z mlekiem - do uzyskania jednolitej masy. Na koniec 4-5 łyżek ciasta przełożyć do szklanki i dokładnie wymieszać z kakao. Doskonale utarte ciasto przełożyć do przygotowanej wcześniej formy babkowej. Ciasto czekoladowe wylać do formy i delikatnie przykryć „białą” częścią.

Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na ok. 50 minut lub nieco dłużej. Ciasto po wyjęciu z piekarnika studzić przez 10 minut w formie, a następnie wyłożyć na kratkę do całkowitego ostudzenia. Na koniec udekorować i delektować się jej smakiem. ;)



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Możdżanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



SKŁADNIKI:

- jajka – 5 sztuk
- mąka pszenna – 1 szklanka
- mąka ziemniaczana – 1 szklanka
- cukier - $\frac{3}{4}$ szklanki
- olej – 1 szklanka
- proszek do pieczenia – 2 łyżeczki
- cukier waniliowy
- olejek migdałowy



Babka piaskowa

RECEPTURA OLSZOWA

Sposób wykonania:

Jajka w temperaturze pokojowej miksować do całkowitego rozpuszczenia cukru na najwolniejszych obrotach miksera. Wolnym strumieniem wlewać olej. Dodać mąki z proszkiem do pieczenia, olejek migdałowy. Przebrać do foremki wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec 60 minut w temperaturze 175° C. Po wystygnięciu polać lukrem.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Babka piaskowa

RECEPTURA KGW MYJOMICE-OSTRÓWIEC

SKŁADNIKI:

- 1 kostka margaryny
- 6 jajek
- $1\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka maku
- olejek migdałowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać stopniowo 6 żółtek. Następnie dodajemy przesianą mąkę, mak i proszek do pieczenia. Na koniec pianę z 6 białek i mieszamy ją z utartą masą.

Wylewamy ciasto do formy i pieczemy w temperaturze 180 °C około 50 minut (do suchego patyczka). Jeszcze ciepłą babkę wykładamy z foremki, a po ostygnięciu dekorujemy lukrem.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



SKŁADNIKI:

- 5 jaj.
- 1,5 szklanki cukru.
- 2,5 szklanki mąki pszennej.
- 1 szklanka oleju.
- 1 szklanka wody lub wody gazowanej lub innego napoju gazowanego jak np. fanta.
- 3 łyżki mąki pszennej.
- 3 łyżki kakao.
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Babka Wielkanocna

KGW KUŹNICA SŁUPSKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jajka oddzielamy od żółtka i ubijamy na sztywna pianę dodając cukru najlepiej ubijając ręcznie trzepaczką i dodając żółtka jaj. Następnie przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia i dodajemy do ubitych składników mieszając drewnianą warzechą na przemian wlewamy wodę i olej ciągle mieszając do utworzenia się jednolitej masy.

Ciasto dzielimy na dwie części jedna większą druga mniejsza. Do większej dodajemy 3 łyżki mąki pszennej a do drugiej 3 łyżki kakao i mieszamy.

Foremkę Babki smarujemy odrobina margaryny i sypiemy bułką tartą, do której wlewamy pierwszą część ciasta, a później drugą i wstawiamy do piekarnika.

Piekarnik nagrzewamy Ciasto pieczemy 50-60 minut w 180 stopniach.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



BABKA MAJONEZOWA:

Białka z 5 jaj ubić z niepełną szkl. cukru i następnie powoli dodawać:
5 żółtek,

1 cukier wanilinowy

1 szkl. mąki pszennej

0,5 szkl. mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

5 łyżek majonezu

Można dodać jabłka pokrojone w kostkę.

BABKA NA ORANŻADZIE:

1,5 szkl. Cukru

4 jajka

2,5 szkl. mąki pszennej

szkl. czerwonej oranżady

0,5 szkl. Oleju

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

2 łyżki mąki pszennej (ponownie)

1 cukier wanilinowy

BABKA MAKOWA:

1 szkl. białek - ubić na sztywno

0,5 szkl. maku – wsypać do ubitych białek

niepełna szkl. cukru – wsypać do białek

1 szkl. mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

125 g. margaryny (rozgrzanej)



Babka mechaniczka raz dwa trzy

K G W M E C H N I C E

Wszystko razem wyrobić, wlać do formy i piec jak biszkopt około 40-45 minut.

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i żółtka. Wsypać przesianą przez sitko mąkę (2,5 szkl.) razem z proszkiem. Delikatnie mieszać. Wlać oranżadę i olej, wymieszać dokładnie. Ciasto podzielić na 2 części, do jednej dodać 2 łyżki kakao, a do drugiej 2 łyżki mąki pszennej. Ciasto wlewać do formy na przemian i piec około 1 godziny.

Mąkę z proszkiem i margarynę dodawać stopniowo do ubitych białek z makiem i cukrem, wszystko dokładnie mieszając. Wlać do formy i piec około 40 - 50 minut.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Możdżanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Babka drożdżowa z rodzynkami

K G W D O N A B O R Ó W

SKŁADNIKI:

- 50 dag maki
- 5 dag drożdży
- 15 dag cukru
- szklanka mleka
- 8 jajek
- 10 dag masła
- szczypta soli
- 4 łyżki rodzynek
- tłuszcz

Na polewę:

- 2 łyżki masła
- cukier waniliowy
- łyżka mleka



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać 4 łyżki letniego mleka i 3 łyżki mąki. Gdy zaczyn podwoi swą objętość, dodać resztę mleka i mąki, ubite z cukrem jajka oraz szczyptą soli, dobrze wszystko wyrobić.

Na koniec dodać do ciasta rozpuszczone i ostudzone masło oraz rodzynki, znowu przerobić ciasto i odstawić w ciepłe miejsce. Formę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i piec 40 min w temp. 180st.

2 łyżki masła rozpuścić ,dodać cukier waniliowy i łyżkę mleka. Kilka minut polewę trzymać na małym ogniu.

Gotową polewą posmarować babkę i włożyć jeszcze na 5 min do gorącego piekarnika .



Babka na majonezie

K G W T R Ę B A C Z Ó W

SKŁADNIKI:

- 1,5 szkl. mąki pszennej tortowej
- 1,5 szkl. cukru
- 3/4 szkl. mąki ziemniaczanej
- 6 dużych jaj
- 1 cukier waniliowy
- 1 słoiczek majonezu (330 ml)
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę pszenną przesiać i wymieszać z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, cukrem waniliowym, następnie dodawać po jednym żółtku cały czas miksując na wolniejszych obrotach. Dodawać stopniowo w małych ilościach na zmianę mąkę pszenną zmieszaną z ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia oraz majonez. Wyłożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej mąką, wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 40-50 minut w temp. 160-170 stopni. Kiedy babka pięknie zmniejszy temperaturę do 150 stopni.

Po wystudzeniu wyjąć z formy i polać lukrem, ozdobić według uznania.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Możdżanowskiej
Posel do Parlamentu Europejskiego



Babka Babci Zosi

RECEPTURA KGW ZBYCZYNA

SKŁADNIKI:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka mąki pszennej

SPOSÓB WYKONANIA:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, dalej ubijając, następnie dodajemy żółtka, gdy wszystko ładnie się połączy dodajemy olej, następnie ocet i mieszamy.

Dodajemy obie mąki zmieszane z proszkiem i delikatnie wszystko mieszamy łyżką.

Wlewamy do foremek i pieczemy 40-45 minut, może być termoobieg w temp. 175°C.

Po upieczeniu dekorujemy według uznania. Można także dodać do ciasta kakao.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Możdżanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Wielkanocna Babka Teściowej

RECEPTURA KGW WIELKI BUCZKEK

SKŁADNIKI:

- 7 jaj,
- 250 g masła,
- 1 szkl cukru,
- 2,5 szkl. mąki pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 budyń śmietankowy,
- 2 łyżki kakao.

SPOSÓB WYKONANIA:

Jaja utrzeć z cukrem, dodać masło, budyń, proszek do pieczenia przesiany z mąką. Odlać trochę ciasta i wymieszać z kakao.

Jasne ciasto przelać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą.

Ciemne ciasto wlać cienkim strumieniem na jasne i wymieszać wykałaczką. Piec w piekarniku funkcja góra-dół w 170 stopniach, 45-50 minut.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Możdżanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Babka świąteczna drożdżowa

RECEPTURA KGW WERONIKOPOLE



SKŁADNIKI:

- 0,5 -0,75 kg mąki
- 2/3 kostki drożdży
- 1 budyń śmietankowy
- 1/2szkl. cukru
- 0,5 kostki margaryny (roztopiona)
- 0,5 szkl. mleka
- 5-6 jajek(4 całe plus 2 żółtka)
białka ubić dodać żółtka
- bakalie

SPOSÓB WYKONANIA:

Zrobić rozczyn odstawić dodać pozostałe składniki ponownie odstawić do wyrośnięcia
Bakalie obtoczyć w mące. Piec 40-45 min.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Pyszna baba

RECEPTURA KGW WODZICZNA

SKŁADNIKI:

- 10 jaj swojskich
- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 1,5 szklanki cukru
- 200 gram margaryny
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki śmietanki 30%
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżki kakao
- sok z połówki cytryny

SPOSÓB WYKONANIA:

Margarynę, cukier, cukier waniliowy zmiksować na kremową masę. Następnie ciągle ubijając powoli dodać po 1 jajku.

Do otrzymanej masy dodać przesianą mąkę, mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia i delikatnie wymieszać. Kolejno dodać śmietanę i dalej delikatnie wymieszać. Powstałą masę rozdzielić na 3 części. Do pierwszej dodać kakao, do pozostałych sok z cytryny.

Formę na babę wysmarować masłem i oprószyć mąką. Powstałe ciasta wylać do formy na przemian warstwami: cytrynowa, kakaowa, cytrynowa. Widelcem zrobić artystyczne wzory w strukturze surowego ciasta.

Piec w piekarniku w 175°C – 60 minut.

Udekorować wedle uznania.





SKŁADNIKI NA FORMĘ POWYŻEJ 3L.:

- 450 gram mąki (ok. 3 szkl.)
- 35 gram świeżych drożdży +100 ml mleka (lub 7 gram suchych)
- 250 ml mleka (1 szklanka)
- 5 dużych żółtek
- 190 gram cukru (ok. ¾ szklanki)
- 100 gram masła
- laska wanilii lub 2 łyżeczki cukru z wanilią
- ¾ szklanki rodzynek lub inne dowolne bakalie
- szczypta soli
- masło i bułka tarta do wysmarowania formy



Babka drożdżowa z zaparzonej mąki

RECEPTURA KGW PERZÓW

SPÓSÓB WYKONANIA:

1. Rodzynki zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na ok. pół godziny.
2. W 100 ml. letniego mleka rozpuszczamy świeże drożdże z łyżeczką cukru i mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia zaczynu.
3. masło rozpuszczamy i odstawiamy do wystygnięcia.
4. odsypujemy 150 gram mąki i powoli cały czas mieszając bądź miksując zalewamy 250 ml. zagotowanego mleka. Powstanie kleista, grudkowata masa. Pozostawić do wystygnięcia.
5. Żółtka ubijamy dosypując po łyżce cukier na jasną masę.
6. Wsypujemy do miski z zaparzoną mąką resztę mąki (300 gram), zaczyn (lub drożdże suszone). Masę z żółtek, szczyptę soli i wyrabiamy ręką lub mikserem z końcówkami „hak”. Wlewamy po trochu masło i wyrabiamy aż zostanie wchłonięte przez ciasto. Dodajemy odsączone rodzynki lub bakalie. Ciasto będzie dość luźne. Odstawiamy do podrośnięcia.
7. Foremkę natłuszczamy dokładnie masłem i obsypujemy bułką tartą. Przekładamy ciasto i odstawiamy jeszcze na chwilę. W tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 170 stopni.
8. Pieczemy ok. 40 minut w zależności od mocy piekarnika. Pozostawiamy w foremce do przestygnięcia.
9. Ciasto dekorujemy według uznania:
 - cukrem pudrem
 - lukrem (5 łyżek cukru pudru rozpuszczonego w 2 łyżkach mleka lub soku z cytryny)
 - lub polewą czekoladową (60 gr. masła rozpuszczamy z 2 łyżkami śmietany, 4 łyżkami cukru i 3 łyżkami kakao. Chwilę gotujemy. Dodajemy rozpuszczoną w wodzie żelatynę. Jeśli masa będzie za gęsta dodajemy trochę śmietany)
10. Kroimy po całkowitym wystudzeniu



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



POWIAT
KĘPIŃSKI
wielkopolski z natury

SKŁADNIKI:

- 100 g mąki pszennej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 100 g masła
- 200 g jaj (4 sztuki)
- 130 g cukru
- 5 g proszku
- 2 g wanilii
- 10 g masła
- 10 g cukru pudru



Babka piaskowa

RECEPTURA KGW SADOGÓRA

SPOSÓB WYKONANIA:

Mąkę pszenną i ziemniaczaną i proszek spulchniający przesiać razem i wymieszać. Utrzeć masło, dodawać do niego po jednym żółtku dobrze ucierając. Ubić pianę z białek i stopniowo dodawać do utartych żółtek na przemian z mąką, dodać wanilię. Ciasto wyłożyć do natłuszczonej formy i piec w temperaturze 170° po wyrośnięciu dopiekać w temperaturze 200°.

Czas pieczenia 45 minut.

Po upieczeniu wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.

Niniejszy przepis jest 100% odzwierciedleniem zapisów pochodzących z zeszytu spisane podczas organizowanych w latach 70'tych na terenie gminy Rychtal (m.in. w sołectwie Sadogóra), kursach gotowania i pieczenia prowadzonych wówczas przez już śp. Hannę Tomicką dawną mieszkankę Rychtala, pracująca w starej gospodzie znajdującej się w owym czasie w rychtałskim rynku.

Wypiek prezentowanej przez KGW Sadogóra babki piaskowej (Wielkanocnej) jest nawiązaniem do dawnej tradycji opartej na przekazanych młodszemu pokoleniu wchodzącemu w skład obecnego Koła przez Nasze seniorki w celu kultywowania przyjętych dawniej zwyczajów. Wypiek odbywał się w tradycyjnej kamionkowej (potocznie zwanej: bunclowej) formie do pieczenia. Utrwalanie i rozpowszechnianie tego rodzaju zapisków i obyczajów należy do naszego obowiązku.



Parlament Europejski

Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Taborska Wielka Baba Wielkanocna

RECEPTURA KGW TABOR WIELKI

SKŁADNIKI:

- 6 jaj
- 30 dkg cukru
- 15 dkg mąki ziemniaczanej
- 15 dkg mąki pszennej
- 3/4 szklanki oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 olejek aromatyczny

SPOSÓB WYKONANIA:

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę, do piany dodać cukier, żółtka, mąkę ziemniaczaną oraz pszenną. Do przygotowanej wcześniej formy, wysypanej bułką tarta wylać ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku w 180 stopniach przez 50 minut. Po upieczeniu babę wystudzić i udekorować.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego

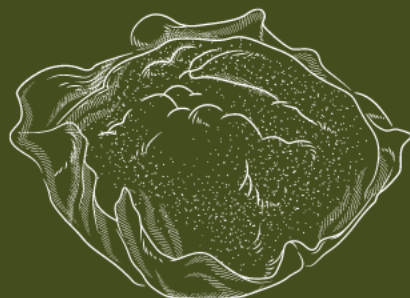


SKŁADNIKI:

- 5 jaj,
- 1,5 szklanki cukru
- 2,5 szklanki mąki pszennej
- szklanka oleju
- 1 szklanka wody gazowanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

SKŁADNIKI:

- 6 jaj całych,
- 1 Kostka margaryny Kasia
- 2 szklanki cukru
- 1 szklanka maku suchego
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyż. proszku do pieczenia



Babka mazurek / Babka zebra

RECEPTURA KGW PIOTRÓWKA

SPOSÓB WYKONANIA:

Jajka ubić z cukrem do białości, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i na przemian olej i wodę, Ciasto wlać do foremki i piec w temp. 180 °C przez 50 minut.

SPOSÓB WYKONANIA:

Cukier, margarynę ucieramy dodając po 1 jajku, dodawać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto podzielić na 3 części, do 1 dodać mak, do drugiej 2 łyżki kakao, i po kolei wlewać do foremki wysmarowanej tłuszczem. Ciasto pieczemy 50 minut w piekarniku 180 °C.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego



Babka Wielkanocna

RECEPTURA KGW JANKOWY



SKŁADNIKI (ważne, aby były w temperaturze pokojowej):

- kostka masła
- 6 jajek
- 25 dkg cukru
- 25 dkg mąki pszennej
- 20 dkg mąki ziemniaczanej
- 1 niepełna szklanka mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- skórka pomarańczowa
- lukier
- tłuszcz do wysmarowania formy i bułka tarta



SPOSÓB WYKONANIA:

Masło i cukier utrzeć w makutrze do białości dodając po jednym żółtku. Mąkę ziemniaczaną i pszenną z proszkiem do pieczenia przesiać i wymieszać razem. Mleko i mąkę dodawać na przemian do masy, nie przestawać mieszać. Ubić pianę z białek a następnie zmieszać ją z masą. Całość włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i wysypanej bułką tartą.

Piec w temp. 170-180° C przez ok. 50 minut.
Babkę polukrować i ozdobić.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Moździanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego

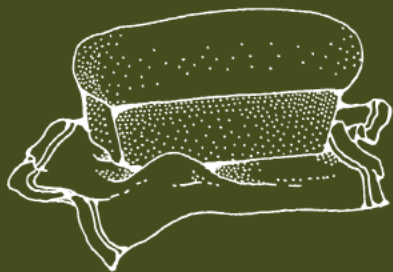


SKŁADNIKI:

- 200 gram masła, miękkiego
- 320 gram mąki pszennej tortowej
- 1 limonka (cytryna)
- 250 gram twarogu sernikowego (z wiaderka)
- 220 gram cukru
- 5 jajek
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Lukier:

1 limonka i 150 gram cukru



Babka limonkowa z twarogiem

RECEPTURA KGW KOZA WIELKA

SPOSÓB WYKONANIA:

Piekarnik rozgrzać do temp. 180°C. Natłuścić i oprószyć mąką formę do babki z kominem.

Z limonki zetrzeć skórkę i wycisnąć sok – odstawić.

Cukier zmielić na puder, dodać masło i wymieszać mikserem.

Do wymieszanej masy dodawać stopniowo jajko i twaróg

Do gotowej masy dodać sok z limonki (cytryny), wymieszać i wlać do formy.

Piec 50 -60 minut.



Konkurs pod patronatem
Andżeliki Możdżanowskiej
Poseł do Parlamentu Europejskiego