

Babiččina bábovka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2315 kalorií , **1 g** cukrů , **151 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: slunina

Odkaz: <https://srecepty.cz/babiccina-babovka>

Příprava

Začínáme vymazáním a vysypáním formy na bábovku. Poté utřeme žloutky s cukrem do hladka, přilijeme vodu, promícháme. K mouce přimícháme prášek do pečiva, po lžících za stálého míchání těsta přidáme polovinu mouky. Poté postupně přilijeme olej, je nutné pořádně míchat, aby se netvořily hrudky. Ale ne moc rychle, těsto se musí pěkně spojit. Přidáme opět po lžičkách zbytek mouky, nakonec sníh z bílků. Vylijeme do formy a dáme péct. Kdo má rád bábovku barevnou, odjije do formy jen část těsta a do druhého dílu přidá kakao.



Tip k receptu

Občas přihodím i pár rozinek, nebo kousky čokolády. Pokud máte domácí vajíčka, neváhejte. S nimi je bábovka krásně žlutá.

Ingredience

- ✓ 25 dkg cukru krupice
- ✓ 25 dkg polohrubé mouky
- ✓ 5 vajec
- ✓ 0,5 hrnečku oleje
- ✓ 0,5 hrnečku vody
- ✓ 0,5 prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

