

Bábovičky s dýní



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

3061 kalorií , **1 g** cukrů , **120 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovicky-s-dyni>

Příprava

Očištěnou dýni nastrouháme. Kandovanou pomerančovou kůru rozmixujeme nebo nasekáme na drobno. Do mísy na šlehání rozklepneme celá vejce, přidáme krystalový a vanilkový cukr a šleháme elektrickým šlehačem 2 minuty. Přidáme olej a šleháme další minutu. Dále zašleháme polohrubou a hrubou mouku promíchanou s práškem do pečiva. Do vyšlehané směsi vařečkou vmícháme dýni a pomerančovou kůru. Do vymazaných a vysypaných malých bábovkových formiček dáme 1 malou naběračku těsta. Zbývající těsto obarvíme kakaem a rozdělíme do formiček. Pečeme v předehřáté troubě při 170° C asi 25 minut.



Tip k receptu

Vymažeme si formu na bábovičky o obsahu 250 ml rozpuštěným sádlem a po zchladnutí vysypeme hrubou moukou. Po upečení necháme asi 10 minut bábovičky chladnout a poté vyklopíme. Vychladlé pocukrujeme.



Ingredience

- ✓ 250 g dýně
- ✓ 100 g kandované pomerančové kůry
- ✓ 4 vejce
- ✓ 20 dkg cukru krystal
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 10 dkg hrubé mouky
- ✓ 10 dkg polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžičky kaka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Moučník