

Bábovka maková s kokosem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3488 kalorií , **33 g** cukrů , **167 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-makova-s-kokosem>

Příprava

Bábovkovou formu vymažeme tukem, vysypeme hrubou moukou a zapneme troubu. Celá vejce šleháme s cukrem do pěny - dokud se cukr nerozpustí. Poté přidáme olej a vanilkový cukr. Střídavě přidáváme mouku s prosátým práškem do pečiva a mléko. Šleháním nám vznikne řídké těstíčko, které rozdělíme na polovinu. Do jedné poloviny vmícháme kokos a do druhé mletý mák. Do připravené bábovkové formy nalijeme polovinu těsta s kokosem, poté polovinu s mákem, zbývající část kokosového a nakonec těsta makového. Těsto je řidší konzistence. Formu s těstem vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 170° C asi 60 minut. Po upečení bábovku necháme ve formě trochu zchladnout, poté jí vyklopíme a pocukrujeme.



Ingredience

- ✓ 1 hrnek mletého máku
- ✓ 1 hrnek kokosu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje
- ✓ 375 ml cukru krupice
- ✓ 2 hrnky mléka
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 2 hrnky hrubé mouky
- ✓ tuk a hrubá mouka na formu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník