

# 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