

Bábovka Margot



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

3142 kalorií , 0 g cukrů , 145 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Z bílků ušleháme sníh, čokoládu Margot (kokosová, obyčejná) nastroháme.

Ušleháme žloutky s cukrem, přidáme olej a dáme do mísy s moukou, vanilkovým cukrem a kypřícím práškem, přilijeme mléko a dobře promícháme. Lehce vmícháme sníh z bílků a vylijeme do vymazané a moukou vysypané (případně silikonové) formy na bábovku. Část necháme v míse a vmícháme kakao a dolijeme na povrch těsta ve formě. Není nutné, stačí i bez kakaa. Pečeme v troubě asi na 180 °C 35-45 minut.



Tip k receptu

Bábovku pocukrujeme, pokud v ní není kakao, možno i polít čokoládou a posypat kokosem.



Ingredience

- ✓ 1 Margot - čokoláda - větší balení
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 hrneček cukru krupice
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1/2 hrnku oleje
- ✓ 350 ml mléka
- ✓ 4 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rychlovka, Rodina, Moučník