

# Bábovka s borůvkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3465** kalorií , **0 g** cukrů , **132 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/babovka-s-boruvkami>

## Příprava

Borůvky rozšleháme s 1/3 cukru. Celá vejce našleháme se zbývajícím cukrem, olejem, vanilkovým cukrem a 1 hrnkem mouky. Vmícháme rozšlehané borůvky, 1/2 hrnku mouky smíchané s kypřícím práškem a doředíme mlékem. Těsto vylijeme do předem vymazané a vysypané formy na bábovku a dáme péci do předehřáté trouby. Pečeme při 160°C asi 45 minut.

## Ingredience

- ✓ 1,5 hrnku polohrubé mouky
- ✓ 125 ml slunečnicového oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 hrnek čerstvých borůvek
- ✓ 1 hrnek cukru krystal
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 125 ml mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník

