

# Bábovka s cereáliemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**3352** kalorií , **9 g** cukrů , **141 g** tuků , **71 g** bílkovin

**Autor:** planeta

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

## Příprava

Hrnek cereálií Nesquik namočíme do trošky mléka a polohrubou mouku smícháme s oběma cukry a kypřicím práškem. Ve zbytku mléka rozšleháme dvě vejce a olej. Tuto směs přimícháme do mouky a vypracujeme těsto, do něhož na závěr vmícháme cereálie. Takto zpracované těsto vylijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy a pečeme troubě na 180 °C přibližně 30-40 minut. Hotovou bábovku necháme vychladnout a potom opatrně vyklopíme.



### Tip k receptu

Formu můžeme vysypat i mletými ořechy nebo strouhankou.



## Ingredience

- ✓ 2,5 hrnku polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek cukru krupice
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 3/4 hrnku polotučného mléka
- ✓ 1/2 hrnku rostlinného oleje
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Návštěva, Rodina, Moučník