

# Bábovka s hruškou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2936 kalorií , 0 g cukrů , 103 g tuků , 50 g bílkovin

Autor: JanaB

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

## Příprava

Bábovkovou formu vymažeme, vysypeme hrubou moukou a dáme si rozpustit máslo. Hrušky oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na malé kostičky. Mouku promícháme s prosátým kypřícím práškem a cukrem. Přilijeme mléko, ve kterém jsme rozšlehali vejce a těsto dobře promícháme. Do vymíchaného těsta zapracujeme rozpuštěné prochládlé máslo a nakonec nakrájené hrušky. Těsto vlijeme do připravené bábovkové formy a povrch urovnáme. Vložíme do předehřáté trouby na 170°C a pečeme 45 minut. Po vyjmutí z trouby necháme bábovku s hruškou asi 5 minut ve formě a poté vyklopíme. Prochládlou bábovku s hruškou pocukrujeme.

## Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 100 g másla
- ✓ 3 velké zralé hrušky
- ✓ tuk a mouka na vymazání formy

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

