

# Bábovka s kávou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

**3314** kalorií , **0 g** cukrů , **112 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

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

## Příprava

Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Máslo opatrně rozpustíme, kypřící prášek prosijeme a promícháme s moukou. Do mísy dáme mouku s práškem do pečiva, cukr a kávu. V mléce metličkou rozšleháme vejce a prochládlé rozpuštěné máslo a přilijeme do mísy k moučné směsi. Těsto dobře promícháme a poté ho nalijeme do připravené bábovkové formy. Formu vložíme do předehřáté trouby na 170°C a bábovku pečeme zhruba 45 minut - dle trouby. Upečenou bábovku necháme ve formě krátce prochladnout a poté vyklopíme. Studenou bábovku pocukrujeme a nakrájíme.



## Ingredience

- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g cukru moučka
- ✓ 100 g másla nebo Hery
- ✓ 300 ml plnotučného mléka
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 lžíce kávy
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník