

Bábovka s makovým vzorem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 10

3982 kalorií , **67 g** cukrů , **124 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Nejprve si připravíme kvásek. Do hrníčku rozdrobíme droždí, zasypeme lžičkou cukru a zalijeme 1 lžící vlažného až teplého mléka. Necháme v teple vzejít cca 15 minut. Mouku smícháme se solí, cukrem, uděláme důlek, vlijeme do něj kvásek, přidáme vejce a změkklé máslo a vypracujeme v hladké těsto. Necháme je na teplém místě vykynout. Těsto vyválíme, potřeme makovou nádivkou, zavineme a dáme do vymazané bábovkové formy. Necháme ještě chvíli kynout, na povrchu potřeme olejem a pečeme ve vyhřáté troubě. Makovou náplň připravíme smícháním máku, mléka, medu, citrónové šťávy a moučkového cukru.

Ingredience

- 2 hrnečky hladké mouky
- 1 hrneček polohrubé mouky
- 1,5 hrnečku mléka
- 1 vejce
- špetka soli
- 3 lžíce cukru krupice
- 100 g másla
- 1/2 balení droždí (kvasnice)
- 1 hrneček máku
- 100 ml mléka
- 2 lžíce včelího medu
- 2 lžičky cukru moučka
- 1 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník