

Bábovka s mandarinkami a skořicí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

3321 kalorií , 23 g cukrů , 214 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-mandarinkami-a-skorici>

Příprava

Tuk utřeme s cukrem, vejci a rumem do husté pěny. Mouku prosejeme s práškem do pečiva a se skořicí a přimícháme k pěně. Ovoce nakrájíme na menší kousky. Do vymazané a vysypané formy nalijeme trochu těsta, pokryjeme částí ovoce, opět dáme těsto, ovoce a nakonec těsto. Troubu vyhřejeme na 200°C, ale pečeme na 180°C. Vychladlou bábovku polijeme bílou polevou.

Ingredience

- ✓ 250 g mandarinek
- ✓ 1 lžíce skořice
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Vánoce, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník

