

# Bábovka s vůní perníku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

**1878** kalorií , **2 g** cukrů , **97 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** veerac

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

## Příprava

Olej smícháme s cukrem, přiléváme teplé mléko a mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí. Potom přisypáváme mouku smíchanou s kypřícím práškem a nakonec ušlehaný sníh z bílků. Část těsta obarvíme kakaem a střídavě vlijeme obě těsta do vymazané tukem a vysypané bábovkové formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě 180 °C asi 30-40 minut. Upečenou bábovku můžeme pocukrovat nebo ozdobit čokoládovou polevou.



### Tip k receptu

Můžeme do těsta přidat citronovou kůru z jednoho citronu.



## Ingredience

- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 140 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička kaka
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do perníku
- ✓ 4 bílky
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 100 g hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník