

Banánová bábovka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

3255 kalorií , **31 g** cukrů , **231 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananova-babovka>

Příprava

Banány rozmačkáme vidličkou na kaši. Změklý tuk utřeme s cukrem, přidáme žloutky a vyšleháme do pěny. Postupně vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem a rozmačkané banány. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto (je dost husté) lžící narovnáme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Povrch potřeme mlékem. Pečeme asi hodinu při 150°C. Vychladlou bábovku ozdobíme čokoládovou polevou. Místo jedné velké bábovky můžeme upéct malé bábovičky.

Ingredience

- ✓ 250 g másla (Hery)
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 250 g zralých banánů
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ mléčná čokoládová poleva
- ✓ trocha mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Moučník

