

Bramborová bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2167 kalorií , 0 g cukrů , 59 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: planeta

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

Příprava

Žloutek utřeme s cukrem do pěny a za stálého míchání postupně přidáváme studené, jemně nastrohané uvařené brambory, Heru nakrájenou na malé kousky, nastrohanou citrónovou kůru a vanilkový cukr. Ze dvou bílků ušleháme sníh (přidáme špetku soli) a vmísíme do něj mouku smíchanou s práškem do pečiva. Tuto směs potom zlehka přimícháme do těsta. Hodně tuhé těsto dáme do předem dobře vymazané a vysypané hrubou moukou formy. Pečeme zvolna cca 45 minut.



Tip k receptu

Nejde-li nám bábovka po upečení vyklopit, zabalíme formu do mokré utěrky.



Ingredience

- ✓ 250 g brambor
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 60 g Hery
- ✓ 1/2 citrónu
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Moučník, Snídaně, Svačinka