

Citrusová bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

1817 kalorií , **9 g** cukrů , **38 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olivový olej, mléko, dezertní víno, citrónovou a pomerančovou kůru. Smícháme sušené droždí s moukou a postupně vše přidáme do žloutkové směsi. Z bílků ušleháme sníh a také ho přidáme do těsta. Pečeme ve vymazané a vysypané dortové nebo bábovkové formě při 180 – 200 °C asi 45 minut.

Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 šálek mléka
- ✓ 1/2 hrnečku dezertního vína Vin Santo
- ✓ 1 balení droždí
- ✓ citronová kůra
- ✓ pomerančová kůra
- ✓ olivový olej

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

