

Kokosová hrníčková bábovka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

2809 kalorií , **4 g** cukrů , **130 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosova-hrnickova-babovka>

Příprava

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme kokosovou moučkou. Mouku promícháme s práškem do pečiva a kokosovou moučkou. Celá vejce ušleháme s cukrem do husté pěny. Přidáme olej, mouku s kokosem a mléko, důkladně promícháme. Asi polovinu těsta nebo trochu víc vlijeme do formy, do zbytku vmícháme kakao a dolijeme na světlé těsto. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 50 minut. Po vychladnutí pocukrujeme nebo polijeme polevou.

Ingredience

- ✓ 1 hrneček hladké mouky
- ✓ 1 hrneček polohrubé mouky
- ✓ 1 hrneček kokosové moučky
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- ✓ 3/4 hrnečku cukru krupice
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 lžice kakaa

Kategorie

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

