

Mramorová bábovka - levná



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

128877 kalorií , 0 g cukrů , 436 g tuků , 3383 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/mramorova-babovka-levna>

Příprava

Nejprve v malém kastrůlku opatrně rozpustíme Heru. Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Kypřicí prášek a kakao prosejeme, každé zvlášť. Odebereme část odměřené mouky a promícháme ji s kypřícím práškem. Do mísy vyklepneme vejce a rozmícháme s cukry. Střídavě přidáváme mouku a mléko, pak mouku promíchanou s práškem a rozpuštěnou prochladou Heru. Polovinu těsta vlijeme do připravené formy a do druhé vmícháme kakao. Těsto s kakaem také přidáme do formy. Vložíme do předehřáté trouby na 170 °C a mramorovou bábovku pečeme asi 45 minut. Po upečení necháme bábovku ve formě trochu zchladnout a poté jí vyklopíme.

Ingredience

- ✓ 375 ml polohrubé mouky
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 125 ml krupicového cukru
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 lžička kakaa
- ✓ 70 g rozpuštěné Hery

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Moučník

