

Ořechová bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

517 kalorií , 46 g cukrů , 23 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Vejce utřeme s cukrem. Přidáme roztopenou Heru, 100 g nasekaných ořechů, kakao a vše promícháme. Nakonec postupně přidáváme mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva. Vše důkladně promícháme a vlijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Pečeme 45 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Bábovku necháme vychladit a polijeme ji roztopenou čokoládovou polevou a posypeme 20 g nasekaných ořechů.

Ingredience

- ✓ 120 g vlašských ořechů
- ✓ 80 ml čokoládové polevy
- ✓ 200 g cukru krystalu
- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 3 lžičky kakaa
- ✓ 20 g Hery
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

