

Pihatá bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

3630 kalorií , **1 g** cukrů , **181 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: oriestok

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

Příprava

Žĺtky vymiešame do penista s cukrom, za stáleho miešania pridáme mlieko a olej. Prisypeme preosiatu múku s kypriacim práškom, dotuha vyšľaháme bielky a zľahka ich primiešame do redšieho cesta. Čokoládu nastrúhame na strúhadle najemno a veľmi opatrne vareškou premiešame. Cesto vylejeme do pripravenej formy a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 170 stupňou asi 45 minút. Po vychladnutí vyklopíme z formy a podávame so šľahačkou.

Ingredience

- 5 ks slepičích vajec
- 250 g cukru moučka
- 200 ml mléka
- 150 ml rostlinného oleje
- 250 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 80 g čokolády na vaření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina,
Moučník