

# Pihovatá bábovka s mákem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

**2340** kalorií , **16 g** cukrů , **66 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pihovata-babovka-s-makem>

## Příprava

Heru utřeme s cukry a vejci do pěny. Přidáme mouku s kypřícím práškem a vlažným mlékem. Dobře vymícháme a nakonec přidáme nemletý mák, je-li těsto příliš tuhé, přidáme trochu mléka. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a zvolna pečeme. Hotovou bábovku pocukrujeme nebo ozdobíme polevou.

## Ingredience

- 3/4 kostky Hery
- 1 hrneček cukru krupice
- 4 slepičí vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- 1/4 hrnečku kravského mléka
- 1/2 hrnečku nemletého máku

## Kategorie

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

