

Piškotová bábovka



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2308 kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: planeta

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

Příprava

Cukr smícháme s vejci a vyšleháme do pěny, do které vmícháme polohrubou mouku.

Polovinu vzniklého těsta nalijeme do vymazané a strouhankou vysypané formy. Do druhé poloviny těsta přimícháme 1-2 lžičky kakaa a nalijeme do formy. Takto připravenou buchtu dáme do trouby a pečeme po dobu 40 minut na 180°C. Bábovku vyklopíme z formy ještě za tepla.



Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat lžičku nastrohaných ořechů, mletého kokosu, nebo trochu citrónové šťávy(kůry), atd...



Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 300 g cukru moučka
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 2-3 lžičky kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Návštěva, Rodina, Moučník, Svačinka