

Piškotové bábovičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 12

2637 kalorií , **7 g** cukrů , **163 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotove-babovicky>

Příprava

Změklé máslo, žloutky a cukr utřeme do hladka. Přidáme tuhý bílkový sníh a nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva a mléko. Těsto utřeme do hladka. Jednu třetinu oddělíme a obarvíme kakaem. Bílé těsto nalijeme do formiček na malé bábovičky do poloviny, nahoru přidáme vrstvu těsta s kakaem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C asi 20 minut. Hotové můžeme pocukrovat.

Ingredience

- ✓ 160 g másla
- ✓ 4 vejce
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1/8 l mléka
- ✓ 1 lžice kakaa
- ✓ 100 g cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník