

Šlehačková bábovka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

1325 kalorií , **7 g** cukrů , **10 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Vejce s cukrem utřeme do pěny. Přidáme šlehačku a přisypeme mouku, do které jsme přidali kypřicí prášek do pečiva. Vše důkladně promícháme a vzniklé těsto vlijeme do tukem vymazané a vysypané formy. Pečeme cca 45 minut.

Ingredience

- ✓ 1,5 hrnečku hladké mouky
- ✓ 1 hrneček cukr ukрупice
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2,5 dcl smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ tuk na vymazání a mouka na vysypání formy

Kategorie

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