

Šlehaná bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

2219 kalorií , **1 g** cukrů , **37 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Pádža

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

Příprava

Cukr a celá vejce šleháme v misce do zhoustnutí. Pomalu přimícháváme mouku a citronovou kůru. Těsto vlijeme do předem vymazané a vysypané formy. Upečeme do krásně zlatavé barvy(já vždycky zkusím špejlí, jestli už je uvnitř hotová.

Ingredience

- 240 g cukru moučka
- 6 ks vajec
- 240 g polohrubé mouky
- citronová kůra z 1 středního citrónu nebo 3 lžičky sušené
- ztužený potravinový tuk na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy

Kategorie

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