

Super ořechová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

2687 kalorií , 0 g cukrů , 119 g tuků , 49 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/super-orechova-babovka>

Příprava

Rozpuštěné máslo či Heru ušleháme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem, přidáme žloutky a mléko a pořádně našleháme. Prášek do pečiva zamícháme v míse do mouky, přidáme našlehané těsto a ušlehaný sníh z bílků. Můžeme dát část těsta stranou a vmíchat kakao, či udělat bábovku kakaovou (tudíž přidáme ještě asi lžičku kakaa) a vmícháme ořechy. Pečeme asi 40-50 minut při 180°C.

▣ Tip k receptu

Místo kakaa lze dát nastrohanou čokoládu na vaření. Nejraději ji pečou v silikonové formě, nestane se, že by nešla vyklopit a nemusíme nic vymazávat.



Ingredience

- 125 g Hery či másla
- 120 g cukru moučka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 2-3 vejce
- 250 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 2-3 lžičky kakaa
- 1 hrst sekaných vlašských ořechů

Kategorie

Česká, Klasika, Rodina, Moučník