

Tygrovaná jogurtovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2230 kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/tygrovana-jogurtovka>

Příprava

Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme rum, mléko, jogurt, citronovou kůru. Nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, jednu necháme bílou a druhou obarvíme kakaem. Formu vymažeme a vysypeme a střídavě nalijeme do formy obě těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 50 minut. Po upečení necháme bábovku chvíli v klidu a potom ji vyklopíme a pocukrujeme.

▣ Tip k receptu

Vydrží dlouho vláčná. Můžeme přidat hrozinky nebo kandované ovoce.

Ingredience

- 3 vejce
- 1 hrneček cukru krupice
- 1 lžíce rumu
- 1 hrneček mléka
- 300 ml bílého jogurtu
- špetka citronové kůry
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Moučník

