

Bábovka s mandarinkami a skořicí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

3321 kalorií , **23 g** cukrů , **214 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-mandarinkami-a-skorici>

Příprava

Tuk utřeme s cukrem, vejci a rumem do husté pěny. Mouku prosejeme s práškem do pečiva a se skořicí a přimícháme k pěně. Ovoce nakrájíme na menší kousky. Do vymazané a vysypané formy nalijeme trochu těsta, pokryjeme částí ovoce, opět dáme těsto, ovoce a nakonec těsto. Troubu vyhřejeme na 200°C, ale pečeme na 180°C. Vychladlou bábovku polijeme bílou polevou.

Ingredience

- 250 g mandarinek
- 1 lžíce skořice
- 250 g Hery
- 250 g cukru krupice
- 350 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná,
Něco extra, Návštěva, Moučník

