

Bábovka s vůní perníku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

1878 kalorií , **2 g** cukrů , **97 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-vuni-perniku>

Příprava

Olej smícháme s cukrem, přiléváme teplé mléko a mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí. Potom přisypáváme mouku smíchanou s kypřícím práškem a nakonec ušlehaný sníh z bílků. Část těsta obarvíme kakaem a střídavě vlijeme obě těsta do vymazané tukem a vysypané bábovkové formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě 180°C asi 30-40 minut. Upečenou bábovku můžeme pocukrovat nebo ozdobit čokoládovou polevou.

Tip k receptu

Můžeme do těsta přidat citronovou kůru z jednoho citronu.



Ingredience

- 100 ml slunečnicového oleje
- 140 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 g polohrubé mouky
- 1 lžička kaka
- 1 sáček kypřícího prášku do perníku
- 4 bílky
- 150 ml mléka
- 100 g hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník