

Bábovka z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2105 kalorií , **1 g** cukrů , **163 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-z-domaci-pekarny>

Příprava

Vejsce, olej, cukr, pudinkový prášek, prášek do pečiva a rum dáme do pekárny. Zapneme program Těsto a necháme promíchat asi 20 minut. Vyděláme háky a zapneme program Pečení, pečeme asi 50 minut při 150°C. Hotovou bábovku pocukrujeme. Můžeme péct i v klasické formě v troubě.

Tip k receptu

Pudinkové prášky můžeme namíchat, třeba dva vanilkové a dva malinové.

Ingredience

- 4 vejce
- 140 ml rostlinného oleje
- 140 g cukru moučka
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 4 pudinkové prášky
- 1 lžička rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

