

# Banánová bábovka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

**3255** kalorií , **31 g** cukrů , **231 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bananova-babovka>

## Příprava

Banány rozmačkáme vidličkou na kaši. Změklý tuk utřeme s cukrem, přidáme žloutky a vyšleháme do pěny. Postupně vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem a rozmačkané banány. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto (je dost husté) lžící narovnáme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Povrch potřeme mlékem. Pečeme asi hodinu při 150°C. Vychladlou bábovku ozdobíme čokoládovou polevou. Místo jedné velké bábovky můžeme upéct malé bábovičky.

## Ingredience

- 250 g másla (Hery)
- 250 g polohrubé mouky
- 250 g cukru krupice
- 250 g zralých banánů
- 4 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- mléčná čokoládová poleva
- trocha mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Moučník

