

# Hrníčková bábovka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

**2167** kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

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

## Příprava

Mouku smícháme s cukrem, mlékem, máslem, vejci, práškem do pečiva, vanilínovým cukrem, rozinkami, citrónovou kůrou a uděláme těsto. Polovinu těsta obarvíme kakaem. Světlé těsto a tmavé těsto střídavě lijeme do máslem vymazané a polohrubou moukou vysypané bábovkové formy a dáme péct. Pečeme při 170 °C, cca 35 minut.

## Ingredience

- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 hrneček cukru krupice
- 1 hrneček mléka
- 1/2 hrnečku rozpuštěného másla
- 2 vejce
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 hrst rozinek
- 1 lžička citrónové kůry
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce kakaa

## Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

