

Ořechová bábovka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

517 kalorií , **46 g** cukrů , **23 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechova-babovka>

Příprava

Vejsce utřeme s cukrem. Přidáme roztopenou Heru, 100 g nasekaných ořechů, kakao a vše promícháme. Nakonec postupně přidáváme mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva. Vše důkladně promícháme a vlijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Pečeme 45 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Bábovku necháme vychladit a polijeme ji roztopenou čokoládovou polevou a posypeme 20 g nasekaných ořechů.

Ingredience

- 120 g vlašských ořechů
- 80 ml čokoládové polevy
- 200 g cukru krystalu
- 3 vejce
- 150 g polohrubé mouky
- 3 lžičky kakaa
- 20 g Hery
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

