

# Perníková bábovka s cuketou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**3910** kalorií , **16 g** cukrů , **147 g** tuků , **96 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pernikova-babovka-s-cuketou>

## Příprava

Cuketu oloupeme, nahrubo nastrouháme do dvou hrnků. Cuketu smícháme s polohrubou moukou, kypřícím práškem do perníku, cukrem, vlahým mlékem, vejcem, olejem a mletou skořicí. Těsto dáme do vymazané a vysypané bábovkové formy. Pečeme v předehřáté troubě při 160 °C cca 50 minut. Po krátkém zchladnutí ve formě bábovku vyklopíme.

### ▣ Tip k receptu

Bábovku můžeme polít bílou polevou a posypat praženými mandlemi.



## Ingredience

- 2 hrnky cukety
- 3 hrnky polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do perníku
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 balení vanilkocého cukru
- 1/2 hrnku polotučného mléka
- 3 slepičí vejce
- 1/2 hrnku rostlinného oleje
- 1 lžička mleté skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Návštěva, Rodina, Moučník