

Bábovka s majonézou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3643 kalorií , **6 g** cukrů , **159 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-majonezou>

Příprava

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Kypřicí prášek prosijeme do mouky. Mléko rozmícháme s vejcem a majonézou. Do šlehací mísy dáme všechny sypké suroviny a vlijeme mléko s vejcem a majonézou. Všechno spolu důkladně smícháme a nakonec přidáme rum. Těsto vlijeme do připravené bábovkové formy, povrch urovnáme a vložíme do předehřáté trouby na 160°C, kde jí pečeme (podle trouby) 50 - 60 minut. Zda je bábovka už upečená, můžeme vyzkoušet špejlí, nebo párátkem. Upečenou bábovku s majonézou necháme ve formě krátce zchladnout a poté jí vyklopíme. Vychladlou bábovku pocukrujeme a nakrájíme.

Ingredience

- 200 g majonézy
- 400 g polohrubé mouky
- 200 g moučkového cukru
- 1 vejce
- 250 ml mléka
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžičce rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

