

Patrikova Margotková Bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

4308 kalorií , **0 g** cukrů , **477 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: patrikpecenak8

Odkaz: <https://srecepty.cz/patrikova-margotkova-babovka>

Příprava

Připravíme si mísu do které dáme potřebné suroviny. Pak do mísy nastrouháme tyčinku Margot. Všechno důkladně promícháme. Necháme troubu předehřát na 150 °C. Těsto vlijeme do přichystané formy a pečeme 35-45 minut. Po upečení a vychladnutí pocukrujeme.

Ingredience

- 0,5 l slunečnicový oleje
- 1 hrnek mléka l kravské mléko
- 1 ks Margot - čokoláda
- 3 ks vejce
- 1 hrnek g cukr moučka

Kategorie

Česká, Moučník

