

Bábovka s borůvkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3465 kalorií , **0 g** cukrů , **132 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Borůvky rozšleháme s 1/3 cukru. Celá vejce našleháme se zbývajícím cukrem, olejem, vanilkovým cukrem a 1 hrnkem mouky. Vmícháme rozšlehané borůvky, 1/2 hrnku mouky smíchané s kypřícím práškem a doředíme mlékem. Těsto vylijeme do předem vymazané a vysypané formy na bábovku a dáme péci do předehřáté trouby. Pečeme při 160°C asi 45 minut.

Ingredience

- 1,5 hrnku polohrubé mouky
- 125 ml slunečnicového oleje
- 2 vejce
- 1 hrnek čerstvých borůvek
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 125 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník

