Bábovka s vůní perníku a hrozinkami

Obtížnost:

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

218318 kalorií , **1237 g** cukrů , **1370 g** tuků , **6656 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/babovka-s-vuni-perniku-a-hrozinkami

Příprava

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Sypké suroviny s prosátým kypřícím práškem smícháme dohromady. V další míse smícháme tekutiny s vejci a za postupného přidávání sypké směsi vše krátce prošleháme. Nakonec vmícháme hrozinky. Těsto vylijeme do připravené bábovkové formy a pečeme při 180°C asi 50 - 60 minut. Upečenou bábovku necháme ve formě krátce zchladnout a poté jí vyklopíme. Částečně prochladlou potřeme bílou polevou a můžeme posypat mletými ořechy.

Ingredience

- 2 vejce
- 300 ml polohrubé mouky
- 250 ml hladké mouky
- 250 ml krupicového cukru
- 150 ml slunečnicového oleje
- 375 ml plnotučného mléka
- 1 sáček pudinkového čokoládového prášku
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 2 lžičky perníkového koření
- 2 lžíce kakaa
- 3 lžíce včelího medu
- 2 hrsti rozinek
- 1 balení bílé polevy

Kategorie

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