

Banánovo-kakaová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

2938 kalorií , **1 g** cukrů , **138 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Pádža

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananovo-kakaova-babovka>

Příprava

Vejce vyklepneme do větší misky a utřeme s cukrem, poté přidáme mouku, prášek do pečiva a olej. Pokud je těsto příliš tuhé, přidáme mléko. Umixujeme nebo rozmačkáme banány a postupně je vmícháme do těsta. Nakonec přidáme kávu a znovu vše pořádně promícháme. Nakonec obsah mísy vylijeme do předem máslem vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě asi 45 min.

▣ Tip k receptu

Hotovou bábovku můžeme polít čokoládovou polevou, což vřele doporučuji, protože samotná bábovka není až tak sladká



Ingredience

- 4 vejce
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1/2 hrnečku slunečnicového oleje
- 1 hrneček cukru krupice
- 6 lžiček silné kávy
- 4 střední banány
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 100-200 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Léto, Finančně náročnější, Exotika, Návštěva, Moučník