

Barevná olejová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

2571 kalorií , **1 g** cukrů , **127 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: tikivikiniki

Odkaz: <https://srecepty.cz/barevna-olejova-babovka>

Příprava

Smícháme cukr s vejci, přidáme olej a umícháme dohladka. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko a promícháme. Část těsta nalijeme do olejem vymazané a polohrubou moukou vysypané formy. Smícháme jahodový pudink s kokosem a směs nasypeme do mléka. Vzniklou kaši vmícháme do druhé poloviny těsta a přilijeme do formy. Vidličkou opatrně obě těsta promícháme. Barevnou bábovku pečeme ve vyhřáté troubě asi 30 minut. Před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- 4 vejce
- 1 sklenka cukru krupice
- 1/2 sklenka mléka
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 2 sklenka polohrubé mouky
- 1/2 sklenka rostlinného oleje
- 1 sáček pudinkového prášku jahodového
- 3 lžičky mléka
- 2 lžičky kokosové moučky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník