Čajová bábovka s pekany

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **12**

2433 kalorií , **2 g** cukrů , **146 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/cajova-babovka-s-pekany

Příprava

Máslo s cukrem vymícháme do pěny, postupně zašleháme žloutky. Do směsi přimícháme pekany, studený čaj, mléko, mouku smíchanou s kypřícím práškem a lehce vmícháme sníh z bílků. Nakonec do těsta přidáme rozinky. Těsto nalijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané bábovkové formy. Vložíme do trouby a pečeme při střední teplotě asi 45 minut. Upečenou bábovku opatrně vyklopíme z formy a necháme vychladnout. Před podáváním pocukrujeme.

Tip k receptu

Pro slavnostnější příležitost můžeme bábovku polít čokoládovou polevou a ozdobit rozinkami a kousky ořechů.

Ingredience

- 120 g másla
- 120 g cukru krupice
- 4 vejce
- 30 g mletých pekanových ořechů
- 5 lžic silného černého čaje
- 5 lžic mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- hrst rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Moučník