Citronová bábovka s hruškami

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

4502 kalorií , **0 g** cukrů , **127 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: https://srecepty.cz/citronova-babovka-s-hruskami

Příprava

V míse smícháme mouku, cukr, citronovou kůru a prášek do pečiva, vše důkladně promícháme. Do moučné směsi přidáme olej, citronovou šťávu a mléko a vypracujeme hladké, vláčné těsto. Do vymazané a vysypané formy nalijeme část těsta, poklademe oloupanými čtvrtkami hrušek a zalijeme zbytkem těsta. Bábovku pečeme v troubě vyhřáté na 170°C asi 45 minut. Prvních 30 minut troubu neotevíráme. Hotovou bábovku pocukrujeme.

Tip k receptu

Místo hrušek můžeme dát jablka.

Ingredience

- 3 hrnečky polohrubé mouky
- 1 hrneček cukru krystal
- 1 lžička citronové kůry
- 1 balení kypřícího prášku do pečiva
- 0,5 hrnečeku rostlinného oleje
- 2 hrnečeky kravského mléka
- 5 lžic citronové šťávy
- 5 hrušek

Kategorie

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