

Cuketové bábovičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3397 kalorií , **6 g** cukrů , **143 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketove-babovicky>

Příprava

Celá vejce ušleháme s cukrem, olejem, přidáme rum a mouku promíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme mladou oloupanou nahrubo nastrouhanou cuketu - vodu nevymačkáváme. Polovinu těsta rozdělíme do malých forem. Do zbytku těsta vmícháme kakao a doplníme formy. Je jich 6 kusů po 250 ml. Vkládáme do hodně vyhřáté trouby. Teplotu snížíme na 160°C a pečeme přibližně 30 minut.

▣ Tip k receptu

Pokud rum nahradíte rumem z bowlí, tak je těsto chutnější.



Ingredience

- 250 g nahrubo strouhané cukety
- 4 vejce
- 250 g cukru krystal
- 125 ml slunečnicového oleje
- 250 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 50 ml rumu
- 2 lžičky kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Moučník