

Kokosová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3176 kalorií , **1 g** cukrů , **180 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosova-babovka>

Příprava

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přimícháme ostatní suroviny a nakonec vmícháme tuhý ušlehaný sníh. Nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a dáme péci do předehřáté trouby na 180°C. Pečeme asi 25 až 30 minut a v průběhu pečení můžeme přikrýt alobalem vršek, aby se nám nepřipálil. Hotovou bábovku vyndáme na mřížku a necháme jí vychladnout.

Tip k receptu

Recept je na bábovkovou formu o průměru 21 cm.

Ingredience

- 150 ml oleje
- 15 dkg zakysané krémové smetany
- 15 dkg cukru moučka
- 4 vejce
- 10 vrchovatých lžic kokosu
- 25 dkg polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 2 lžičky citrónové šťávy
- máslo na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy

Kategorie

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

