Olejová bábovka

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **10**

3798 kalorií , **0 g** cukrů , **277 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

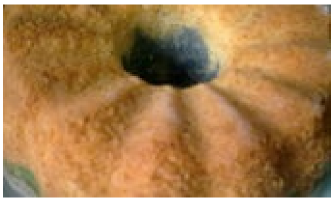
Odkaz: https://srecepty.cz/olejova-babovka

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem, vanilkovým cukrem, přidáme olej a našleháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme k našlehané směsi. Vmícháme mléko, citrónovou kůru a nakonec jemně přidáme sníh z bílků. Oddělíme část těsta a smícháme s kakaem. Střídavě směsi vléváme do vymazané a vysypané formy a pečeme cca 50 minut. Je-li bábovka hotová vyzkouším jednoduše špejlí.

Ingredience

- 350 g polohrubé mouky
- 250 g cukru krupice
- 3 vejce
- 250 ml rostlinného oleje
- 250 ml mléka
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- troška citrónové kůry
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžička hrubé mouky na vysypání

Kategorie

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