

# Patrikova Margotková Bábovka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**4308** kalorií , **0 g** cukrů , **477 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** patrikpecenak8

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/patrikova-margotkova-babovka>

## Příprava

Připravíme si mísu do které dáme potřebné suroviny. Pak do mísy nastrouháme tyčinku Margot. Všechno důkladně promícháme. Necháme troubu předehřát na 150 °C. Těsto vlijeme do přichystané formy a pečeme 35-45 minut. Po upečení a vychladnutí pocukrujeme.

## Ingredience

- 0,5 l slunečnicový oleje
- 1 hrnek mléka l kravské mléko
- 1 ks Margot - čokoláda
- 3 ks vejce
- 1 hrnek g cukr moučka

## Kategorie

Česká, Moučník

