

Perníková bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

3978 kalorií , **1 g** cukrů , **221 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Smícháme vejce s cukrem, přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem do perníku, olej a mléko. Dobře promícháme. Těsto vlijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme asi 45 minut. Bábovku vyklopíme, necháme vychladnout a poté přelijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem.

Tip k receptu

Kokosovou moučku můžeme nahradit strouhanými mandlemi nebo jenom pocukrujeme.

Ingredience

- 400 g polohrubé mouky
- 150 g cukru krystal
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 2 dcl rostlinného oleje
- 2 dcl mléka
- 3 vejce
- čokoládovou polev na dozdobení
- kokosovou moučku na posypání

Kategorie

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

