

Tvarohová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

4231 kalorií , **1 g** cukrů , **225 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: katka16031

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

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem a máslem, přidáme tvaroh a znovu utřeme. Přidáme vanilkový cukr, citronovou kůru a mléko. Vmícháme polohrubou mouku s práškem do pečiva a nakonec ušlehaný sníh. Můžeme přidat rozinky. Pečeme nejprve 5 minut při 200 °C, pak přibližně 35 minut při 170 °C.

Ingredience

- 200 g másla
- 250 g tučného tvarohu
- 250 g cukru moučky
- 4 vejce
- 300 g polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- 6 lžic vlažného mléka
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1-2 lžičky citrónové kůry
- 1 balení rozinek

Kategorie

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

