

Tradičná bábovka



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Zaručených receptov na úžasnú a nadýchanú bábovku je na internete naozaj množstvo. Tento recept nepochádza z internetu - je od mojej mamy a tá piekla bábovku ešte v čase, keď internet neexistoval ani v snoch :) Vyskúšajte :)

Suroviny:

26 dkg hladkej múky
1 ks prášok do pečiva
1 ks vanilkový cukor
1 dcl oleja
1 hrnček horúcej vody
26 dkg práškového cukru
4 vajcia
1 PL kakaa
hrozienka, orechy
alebo iné ovocie
podľa chuti

Postup práce:

Vymiešam vajcia s cukrom, pomaly pridávam olej, vodu a postupne múku s práškom do pečiva a vanilkovým cukrom. V tejto fáze môžem pridať ovocie. Do vymastenej a múkou vysypanej formy nalejem "väčšiu" polovicu cesta. Do zvyšku ešte zamiešam kakao a postupne nalejem do formy. Pečiem na 180 stupňov v teplovzdušnej rúre asi 30 minút. Vy rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou :) Hotovú bábovku ešte posypem práškovým cukrom.