

BÁBOVKA



Hrníčková bábovka

- Ingredience
- ½ kostky másla – 125 g
- 2/3 hrnku hnědého přírodního cukru
- 4 vejce
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 1 čokoláda na vaření – 100 g
- ½ hrnku mléka
- 1 hrnek ovoce
- ½ hrnku kokosu
- špetka mleté skořice
- špetka soli



- Změklé máslo vyšleháme s cukrem, solí a skořicí.
- Po jednom pak zapracujeme vejce.



- ❑ Přisypeme mouku s práškem do pečiva, na kousky nalámanou čokoládu a ovoce (dle chuti), my dali borůvky. Směs zředíme mlékem.



- Těsto vlijeme do máslem vymazané formy a vysypané kokosem.
- Pečeme asi 50 minut při 180°C
- Zda je bábovka upečená zkusíme zapíchnutím špejle do těsta – pokud je špejle suchá – máme hotovo.
- Necháme 15 minut chladnout ve formě a poté vyklopíme.



- Ideální snídaně nebo svačina.
- Dobrou chuť.

