

Hrníčková bábovka z vaječného likéru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 2 hrnek
- Cukr moučkový 1 hrnek
- Olej 0.5 hrnek
- Vaječný likér 0.5 hrnek
- Škrob 3 lžíce
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Vejce 5 ks
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny suroviny smícháme a část těsta odlijeme do 2.mísy. Přisypeme kakao a vytvoříme kakaové těsto. Těsto bez kakaa nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy, poté na něj střídavě vlijeme těsto s kakaem a bez kakaa.

Pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C přibližně 60 minut. Bábovka je krásně vláčná.