

Bábovka s ořechy a keфіrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 125 g
- krupicový cukr 180 g
- moučkový cukr 20 g
- vejce 3 ks
- keфіr 400 ml
- vlašské ořechy 80 g
- polohrubá mouka 400 g
- prášek do pečiva 1 ks
- máslo na vymyzání formy 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- hroznové víno 200 g
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s oběma cukry do pěny. Po jednom zašleháme vejce. Vmícháme keфіr, nasekané ořechy a prosátou mouku s práškem do pečiva.

Formu na bábovku vymažeme máslem, vysypeme hrubou moukou a naplníme těstem. Hroznové víno zatlačíme do těsta ve formě.

Pečeme na 160 asi 45 minut. Hotovou necháme zchladnout ve formě, vyklopíme a pocukrujeme.