

Ořechová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vlašské ořechy 100 g
- hladká mouka 150 g
- škrob Gustin 100 g
- mléko 125 ml
- moučkový cukr 250 g
- olej 250 ml
- vejce 5 ks
- instantní káva 1 lžička
- horká voda 100 ml
- vanilkový cukr 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- tmavá čokoládová poleva 1 ks
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce a cukr ušleháme šlehačem do pěny, přidáme olej a mléko. Mouku, škrob, kypřicí prášek a mleté ořechy smícháme, střídavě přidáváme do těsta s horkou kávou, kterou jsme připravili z prášku a vody.

Nakonec do směsi vmícháme nastrohanou polevu. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy a pečeme na 180 dozlatova.

Bábovku necháme vychladnout a vyklopíme, pocukrujeme.