

Bábovka z cukety

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 1

- polohrubé výběrové mouky 3 sklenice
- prášek do pečiva 1 ks
- jemného krystalového cukru 2 sklenice
- jemného krystalového cukru 2 ks
- oleje 1 sklenice
- strouhané cukety 2 sklenice
- vanilkový cukr 1 ks
- vanilkový cukr 1 lžíce
- emně nastrouhaných oříšků 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mouky prosijeme prášek do pečiva, přidáme cukr, vejce, olej, nastrouhanou cuketu, vanilkový cukr, kakao, a nakrájené lískové oříšky a zpracujeme ve větší míse. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané babovkové formy a v předehřáté formě upečeme.

Vychladlou bábovku vyklopíme a sypeme moučkovým a vanilkovým cukrem.