

Mrkvovo - dýňová bábovka s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Dýně hokkaido 120 g
- Středně velká mrkev 1 ks
- Vlašské ořechy 50 g
- Vejce 2 ks
- Polotučné mléko 50 ml
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Hladká špaldová mouka 100 g
- Prášek do pečiva 1.2 ks
- Řepkový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dýni a mrkev omyjte, oloupejte a nastrouhejte najemno. Vmíchejte nasekané ořechy, vejce, mléko a cukr a promíchejte. Postupně přidávejte celozrnnou pšeničnou mouku hladce namletou, prášek do pečiva a nakonec řepkový olej. Těsto přendejte do formy na bábovku a pečte v troubě při 180°C do zlatova, asi 20 minut.