

Hrníčková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Olej 0.5 hrnek
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Cukr krystal 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balení
- Citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Utřeme vajíčka s cukrem, postupně přiléváme olej, poté polohrubou mouku, mléko, prášek do pečiva, vanilkový cukr, citronovou kůru a vše pořádně promícháme.

Pečeme v předehřáté troubě na 200°C 45-50 minut.

Že je hotová, zjistíme pomocí špejle, kterou, když do ní zapíchneme, tak bude čistá - bez těsta.

Chcete li dělat bábovku dvojbarevnou - mramorovou, tak těsto rozdělíme na 2 části a do jedné části dáme lžici kakaa.