

Banánová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vejce 3 ks
- cukr moučka 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- olej 80 ml
- mléko 30 ml
- polohrubá mouka 25 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- banán 2 ks
- granko 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Žloutky ušleháme s cukry do pěny a zašleháme olej. Do mouky zamícháme prášek do pečiva, přisypeme ke žloutkové hmotě. Přidáme nahrubo nastrouhané nebo rozmačkané banány, přilijeme mléko, promícháme a vmícháme dotuha ušlehaný sníh z bílků.

Nakonec lehce vmícháme větší kousky granka.

Jestli máte rádi sladší bábovku, tak na začátku přidejte ještě tak 3 dkg moučkového cukru.

Dobře smíchanou směs nalijeme do máslem vymazané a hrubou moukou vysypané formy na bábovku o průměru 21 cm a pečeme v předehřáté troubě na 185 st. asi 37 minut.