

Třená bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- vejce 6 ks
- máslo 150 g
- cukr moučkový 200 g
- mléko 250 ml
- mouka polohrubá 400 g
- prášek do pečiva 0.5 ks
- sůl 1 špetka
- citrónová kůra 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. V míse třeme máslo, přidáváme postupně žloutky, vždy se lžící cukru. Dále po lžících mouku s mlékem.

Poslední 3 lžíce mouky promícháme s pečicím práškem a špetkou soli, přidáme do těsta zároveň se sněhem, který ušleháme z bílků. Dodáme citronovou kůru.

Pečeme asi 45 minut při teplotě 200 °C.

Poznámka:

Můžeš přidat rozinky, mandle nebo ořechy.