

Javorové bábovičky se skořicí a jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 300 g
- Kypřicí prášek 3 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Máslo 200 g
- Třtinový cukr 140 g
- Javorový sirup 100 ml
- Vejce 3 ks
- Červené jablko 5 ks
- Moučkový cukr 175 g
- Mletá skořice 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1 Troubu předehřejte na 180 °C. Prosejte mouku s kypřicím práškem, solí a se skořicí. Přidejte rozpuštěné máslo, cukr, javorový sirup, vejce a jablka a dobře promíchejte. Rozdělte do 10 forem na bábovičky o objemu 250 ml. Pečte 20 minut dozlatova, až zapáchnutou špejli vytáhnete čistou. Vyjměte z trouby a ihned vyklopte z formy.

2 Moučkový cukr smíchaný se skořicí dejte do mísy a ještě horké bábovičky v něm obalte. Nechte

vychladnout a podávejte.