

Hrníčková perníková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: bugr1234



Suroviny

- olej 0.25 hrnek
- hladká mouka 2 hrnek
- mléko 1.5 hrnek
- prášek do perníku 1 balíček
- kakao 1 lžice
- cukr krupice 1 hrnek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny ingredience na těsto dobře promícháme. Olej, mléko, mouku, prášek do perníku, kakao a cukr. Vznikne nám hladké těsto, které vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy.

Hrníčkovou perníkovou bábovku pečeme při teplotě 180 °C cca 45 minut.

Upečenou perníkovou bábovku pocukrujeme prosátým cukrem, rozkrájíme a podáváme ke kávě