Dvoubarevná dýňová bábovka

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- olej nebo rozpuštěný tuk 200 ml
- prášek do pečiva 1 ks
- dýně 300 g
- polohrubá mouka 300 g
- kakao 1 ks
- cukr moučka 150 g
- na vysypání formy mouka a tuk 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Dýni očistíme a na hrubém struhadle nastrouháme požadované množství.
Celá vejce umícháme spolu s práškovým cukrem, vanilkou a rozpuštěným máslem (olejem). Přidáme na hrubém struhadle nastrouhanou dýni, mouku a prášek do pečiva. Umíchané těsto rozdělíme do dvou misek, do jedné přidáme kakao a střídavě vlijeme do bábovkové formy. Formu předtím vymažeme a vysypeme. Dýňovou bábovku vložíme do trouby a pečeme při 180 °C asi 45 minut. Upečenou dvoubarevnou dýňovou bábovku pocukrujeme práškovým cukrem, nakrájíme na dílky a podáváme.