

Skořicová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Cukr 1 hrnek
- Olej 1.2 hrnek
- Mléko 3.4 hrnek
- Kypřicí prášek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks
- Jablka 2 ks
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Kromě bílků vložíme všechny uvedené suroviny do mísy a důkladně promícháme. Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný ze dvou bílků. Těsto vylijeme do vymazané a řádně vysypané bábovkové formy. Pečeme v mírně vyhřáté troubě při 180 °C asi 45 minut. Necháme vychladnout, vyklopíme a pocukrujeme. Můžeme ozdobit šlehačkou.