

Bábovka z vaječného likéru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka polohrubá 300 g
- vejce 5 ks
- cukr krupice 200 g
- olej 250 ml
- prášek do pečiva 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- koňak vaječný 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Celá vejce s cukrem krupicí a s vanilkovým cukrem ušleháme v míse ručním šlehačem do hladké pěny. Za stálého míchání do hmoty přilijeme olej a čtvrt litru vaječného likéru. Potom postupně vmícháme polohrubou mouku, kterou jsme předem promíchali s práškem do pečiva. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a upečeme (asi 45 minut).