

Bábovka Margot

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 2 sklenice
- vejce 2 ks
- cukr moučkový 1.5 sklenice
- šlehačka 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- tyčinka Margot 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme mouku, prášek do pečiva, nastrouhanou tyčinku Margot, šlehačku a vmícháme tuhý sníh z bílků. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme na 180 °C, nejprve přikryté alobalem asi 20 minut.