

Hrnečková bábovka s majonézou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka polohrubá 2.5 hrnek
- cukr krupice 0.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- menší balení majonéza 2 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- kakao 50 g
- tuk na vymazání formy 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V misce smícháme polohrubou mouku s kypřicím práškem do pečiva a cukrem, vlijeme mléko a vmícháme majonézu. Vymícháme do hladkého těsta. Část těsta dáme stranou a obarvíme ji kakaem. Světlé těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Navrch nalijeme tmavou kakaovou část a vmícháme ji vidličkou. Bábovku pečeme asi 45 minut dozlatova.