

Bábovka s vaječným likérem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 2 hrnek
- cukr moučka 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vaječný likér 0.5 hrnek
- škrob 3 lžíce
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- vejce 5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny suroviny smícháme a těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy.

Pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C přibližně 60 minut. Bábovka je krásně vláčná, ale pozor, ne úplně vhodná pro děti.