

# Jednoduchá máslová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- cukr moučkový 200 g
- mouka hladká 200 g
- máslo pomazánkové 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 3 ks
- dle potřeby tuk na vymazání formy 1 ks
- dle potřeby mouka na vysypání formy 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Vejce vyšleháme s moučkovým cukrem do pěny. Potom postupně přidáme pomazánkové máslo a hladkou mouku promíchanou s kypřicím práškem.

Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme při 180 °C minimálně 40 minut (zda je hotová, vyzkoušíme špejlí).