

Mrkvovo-ananasová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- olej 0.5 hrnek
- cukr moučkový 1 hrnek
- mrkev strouhaná 2 hrnek
- mouka polohrubá 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- ananas 1 plechovka
- dle potřeby džus ananasový 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky s cukrem ušleháme do pěny, postupně přiléváme olej a stále šleháme. Dále přidáme nastrouhanou mrkev a za stálého šlehání přisypáváme mouku spolu s kypřicím práškem a přiléváme šťávu z ananasu.

Nakonec vařečkou vmícháme ananas nakrájený na kousky a poté tuhý sníh. Vlijeme do vymazané a vysypané formy.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 45 minut.