

Bábovka Ekvádor

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- šťáva pomerančová 1 hrnek
- mouka hladká 3 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- olej 1 hrnek
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- ovoce kandované 2 lžíce
- na vymazání formy mouka hrubá 1 ks
- tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Ekvádor

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny suroviny dáme do větší mísy a vymícháme je v hladké těsto. Do tukem vymazané a moukou vysypané formy vlijeme těsto.

Bábovku Ekvádor pečeme v předehřáté troubě při 170 °C zhruba 30 minut.