

Chaos v bábovce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- mléko 250 ml
- mouka polohrubá 500 g
- prášek do pečiva 1 ks
- máslo 100 g
- cukr moučkový 200 g
- dle potřeby barvivo potravinářské na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce s vanilkovým cukrem ušleháme v míse ručním šlehačem do hladké pěny.

Za stálého míchání do hmoty přidáme polohrubou mouku s práškem do pečiva, dále rozehřáté máslo, mléko a cukr moučku. Těsto nalijeme do připravených misek.

Do těsta vmícháme barvivo, které jsme nejdříve naředili trochou vody.

Barevná těsta naléváme do vymazané a vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 45 minut.