

Borůvková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Mléko 1 ks
- Olej 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Borůvky 3 šálek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celá vejce umícháme společně s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a olejem. Pak přidáme polohrubou mouku promíchanou s práškem do pečiva a nakonec do těsta opatrně zapracujeme čerstvé nebo zavažené borůvky, podle toho, které máme k dispozici. Formu na bábovku vymažeme tukem, vysypeme moukou a těsto do ní nalijeme. Troubu vyhřejeme na 180 °C a bábovku upečeme. Hotovou vyklopíme, pocukrujeme a podáváme s kompotem či čerstvým ovocem.