

Mramorová hrníčková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 1 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Olej 1 hrnek
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme mouku s práškem do pečiva, cukrem a vanilkou. Přidáme mléko, ve kterém jsme rozmíchali vejce a olej. Těsto na bábovku rozdělíme na dva díly. Do jednoho dílu přidáme 2 lžičky kakaa a dobře promícháme. Do formy, vymazané olejem a vysypané moukou, lijeme střídavě světlé a tmavé těsto. Pečeme při 200 °C.