

Olejová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 400 g
- Olej 200 ml
- Vlažná voda 200 ml
- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kypřicí prášek 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Rozinky 10 g
- Tuk na vymazání 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme mouku s kypřícím práškem, přidáme cukr krupici a vanilkový cukr, olej, mléko, rozšlehané žloutky, rozinky a vše důkladně promícháme. Nakonec postupně opatrně vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Těsto rozdělíme na třetiny, z nichž jednu obarvíme kakaem. Do vymazané a vysypané formy na bábovku nalijeme nejprve třetinu světlou, potom kakaové těsto a na něj opět světlou třetinu těsta. Bábovku pečeme v troubě při 180 °C cca 40 - 45 minut.