

Oříšková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Cukr 200 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Vejce 5 ks
- Kypřicí prášek 1 ks
- Olej 150 ml
- Voda 150 ml
- Hrubá mouka 1 ks
- Vlašské ořechy 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Utřeme vejce s cukrem, přidáme olej, vodu, mouku, kypřicí prášek a drcené ořechy. Do těsta vmícháme sníh z bílků a vložíme do předehřáté trouby kde pečeme při teplotě 150 °C asi hodinu a pak další hodinu při teplotě 200 °C.