

Šlehaná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Cukr 200 g
- Hladká mouka 150 g
- Citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce šleháme asi 20 minut s cukrem a citrónovou kůrou. Poté za opakovaného míchání postupně přidáváme mouku. Dobře promíchané těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme dozlatova v troubě při 180 °C. Po upečení bábovku vyklopíme a po vychladnutí pocukrujeme.