

Rychlá bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Barča



Suroviny

Porce: 16

- vejce 4 ks
- moučkový cukr 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- hladká mouka 1.5 hrnek
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- olej 0.5 hrnek
- moučkový cukr na posypání 1 ks
- tuk a hrubá mouka na formu 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

vejce utřeme s cukrem do pěny. Vmícháme mléko a mouku prosátou s kypřicím práškem. Nakonec přilijeme olej a všechno zlehka promícháme.

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Hotové těsto do ní nalijeme.

Bábovku vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180°C asi 45 min.

Upečenou bábovku necháme ve formě krátce vychladnout, pak ji vyklopíme. Před podáváním posypeme cukrem.