

Citronová bábovka s jogurtem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- citronová kůra 1 lžíce
- bílý jogurt 150 g
- olej 90 ml
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 200 g
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr 120 g
- citron 0.5 ks
- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Suroviny na bábovku musí mít pokojovou teplotu. Z citronu vymačkáme šťávu. Celá velká vejce dobře vyšleháme do pěny s cukrem, vanilkou a citronovou kůrou nejlépe z bio citronu. Přidáme olej, jogurt a citronovou šťávu. Dobře společně promícháme. Nakonec přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva a ještě jednou dobře promícháme.

Těsto nalijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečeme v předehřáté troubě na 160 °C do zlatova. Zda bábovku máme dobře upečenou vyzkoušíme vpichem špejlí, musí zůstat suchá. Upečenou bábovku necháme ve formě vychladnout, poté vyklopíme.

Citronovou bábovku s jogurtem posypeme moučkovým cukrem, nakrájíme na plátky a můžeme vychutnávat.