

Finská bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

• **těsto**

- vejce 3 ks
- margarín 200 g
- vanilkový cukr 1 lžička
- bramborová moučka 1 dl
- mléko 0.5 dl
- kardamon 1.5 lžička
- hladká mouka 2 dl
- cukr 2 dl
- prášek do pečiva 1.5 lžička
- mletá skořice 1.5 lžička
- mletý hřebíček 0.25 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Finsko

Počet porcí: 12

Postup:

Smícháme změkklý margarín s cukrem a přidáme rozšlehaná vejce. Poté smícháme všechny suché ingredience s mlékem a přidáme k margarínu. Vše dobře promícháme, aby nám nezůstaly žádné hrudky.

Hotové těsto vlijeme do vymazané a strouhankou nebo polohrubou moukou vysypané bábovkové

formy. Bábovku pečeme na 175 °C přibližně 50 minut.

Finskou bábovku vyklopíme a podle chuti před krájením pocukrujeme.