

Bábovka z celých vajec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- mléko 1 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 3 ks
- cukr moučka 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, cukr, olej, vejce a prášek do pečiva vložíme do mísy. Vše dobře promícháme v těsto, které vlijeme do vymazané a strouhankou vysypané bábovkové formy.

Bábovku z celých vajec pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 35 - 45 minut. Vyzkoušíme špejlí, pokud se těsto nelepí, máme upečeno.

Bábovku z celých vajec vyklopíme z formy, nakrájíme a podáváme ke kafičku.

