

Tatranková bábovka s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 1 hrnek
- olej 0.75 hrnek
- jablko 2.5 hrnek
- tatranka 1 ks
- kandované ovoce nebo rozinky 1 lžíce
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- hladká mouka 1 hrnek
- mléko 0.5 hrnek
- cukr moučka 0.75 hrnek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jablka očistíme, nastroháme a odebereme potřebné množství. Tatranku nastroháme.

Celá vejce našleháme v misce s cukrem. Postupně zašleháváme ostatní suroviny, vše důkladně promícháme. Těsto vlijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané bábovkové formy. Dáme péct na 170 °C asi 50 minut. Po upečení tatrankovou bábovku vyklopíme a pocukrujeme.

Upečenou tatrankovou bábovku s jablky můžeme i přelít čokoládovou polevou.

