

Rychlá olejová bábovka s náhradním sladidlem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- sypké umělé sladidlo 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 2 hrnek
- teplé mléko 250 ml
- kakao 2 lžička
- **podle potřeby**
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do misky vsypeme polohrubou mouku, prášek do pečiva a sypké umělé sladidlo vhodné pro pečení. Vlijeme olej a přidáme vejce. Vlijeme teplé mléko. Těsto dobře promícháme.

Část hmoty odlijeme a vmícháme do ní kakao. Do vymazané a hrubou moukou vysypané formy nalijeme světlý a pak tmavý díl hmoty. Pečeme ve vyhřáté troubě. Bábovka je hotová, když se těsto

přestane lepit na zapíchnutou špejli.

Rychlou olejovou bábovku s náhradním sladidlem vyklopíme z formy, nakrájíme na dílky a podáváme ke kávě nebo čaji.