

Rumová rychlá bárovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Moučkový cukr 220 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 4 ks
- Olej 150 ml
- Vlažná voda 150 ml
- Rum 5 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, prášek do pečiva, moučkový cukr, vanilkový cukr, vejce, olej, vlažnou vodu a rum smícháme dohromady. Mícháme vřečkou nebo metličkou, šlehač vytahovat nemusíme, je zbytečný. Větší část nalijeme do vymazané a vysypané formy. Zbylou část smícháme s kakaem, mlékem a cukrem a dolijeme jej do světlé části. Hmota je dosti tekutá, ale takhle je to v pořádku. Pečeme v troubě na 170 stupňů asi 60 minut. Vyzkoušíme špejlí.