

Meruňkové bábovičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Meruňky 6 ks
- Celozrnná mouka 2.2 hrnek
- Bílý jogurt 1 hrnek
- Hnědý cukr 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Olej 5 lžíce
- Prosátý kakaový prášek 2 lžička
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formiček 1 ks
- **Drobenka**
- Máslo 40 g
- Hnědý cukr 40 g
- Celozrnná mouka 30 g
- Nahrubo mleté oloupané mandle 30 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Přísady na drobenku rozemneme prsty. Vejce rozšleháme s olejem a cukrem a přimícháme jogurt. Mouku promícháme s práškem do pečiva a směs zašleháme do jogurtové hmoty. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a do jedné zašleháme kakaový prášek. Obě těsta střídavě rozdělíme do šesti

vymazaných a vysypaných formiček na bábovičky a do středu vždy vtlačíme půlku meruňky. Formičky vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a těsto zapečeme 8 minut. Pak do formiček rozdělíme zbylé půlky meruněk, posypeme je drobenkou a bábovičky dopečeme ještě 17 až 20 minut.