

Máslová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 400 g
- Cukr 300 g
- Hera 250 g
- Vejce 8 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Šťáva a kůra z citrónu 1 ks
- Mléko 150 ml
- Kakao 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Utřeme cukr, žloutky a máslo do pěny. Přidáme citrónovou šťávu a kůru, mléko (množství podle velikosti vajec), mouku s práškem do pečiva a nakonec vmícháme sníh z bílků. Do vymazané a přesátou strouhankou vysypané formy dáme 2/3 těsta, zbytek obarvíme lžící kakaa, vlijeme na světlé těsto . Pečeme při teplotě 170°C asi 45 minut - 1 hodinu.