

Citrónová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 6 ks
- Cukr 200 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Solamyl 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Hera 200 g
- Citrónová kůra a šťáva 1 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ušleháme bílky s cukrem, postupně přišleháme žloutky, olej, nakonec citrónovou šťávu a strouhanou kůru. Vmícháme mouku promíchanou se solamylem a práškem do pečiva. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy. Vložíme do trouby vyhřáté na 170 - 180°C a pečeme cca 40 minut.