

Bábovka s arašídovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cukr 200 g
- Arašídové máslo 200 g
- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Citrónová kůra 1 lžička
- Mléko 125 ml
- Čokoládové čocky 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ušleháme žloutky s cukrem, přišleháme arašídové máslo a mléko. Přimícháme mouku s práškem do pečiva. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků a čokoládové čocky. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 - 170°C cca 45 minut.