

Bábovka s kávou a skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Máslo 150 g
- Cukr moučka 150 g
- Káva instantní 3 lžička
- Sůl 1 špetka
- Strouhaná pomerančová kůra 0.5 lžička
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 0.45 balíček
- Mléko 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem a máslem ušleháme do pěny. Přidáme kávu, skořici, pomerančovou kůru, špetku soli a zašleháme. Pak přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko a promícháme. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků a dáme péct do vyhřáté trouby. Pomalu upečeme, zkusíme špejlí. Po vychladnutí pocukrujeme.