

Bábovka s jablky a skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr krystal 180 g
- Polohrubá mouka 180 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 6 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Mletá skořice 1 lžička
- Jablka 3 ks
- Prášek do pečiva 0.5 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Přidáme vrchovatou lžičku skořice a zašleháme. Pak přidáme olej, mléko a všechno společně vyšleháme. Po částech do hmoty zašleháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků a na kostičky pokrájená oloupaná jablka. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Po 20 minutách snížíme teplotu na 170 stupňů a pomalu dopečeme, asi 40 minut.