Kynutá čokoládová bábovka

Kategorie: Moučníky

Autor: Suzannka

Suroviny

- Hladká mouka 150 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Cuk 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Med 4 lžíce
- Rozpuštěné máslo 2 lžíce
- Mléko 150 ml
- Vejce 1 ks
- Kakao 3 lžíce
- Mletá skořice 1 lžička
- Hořká čokoláda 50 g
- Lískové ořechy 50 g
- Droždí 20 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do teplého mléka nasypeme cukr, rozdrobíme droždí a přikryjeme. Do mísy prosijeme mouku a promícháme ji se solí, skořicí a kakaem. Přidáme vejce, med, máslo, posekanou čokoládu a oříšky, vzešlý kvásek a vařečkou vypracujeme těsto. Je-li třeba, můžeme přidat hladkou mouku. Majitelé domácí pekárny mohou těsto nechat udělat v ní. Těsto necháme asi 30 minut kynout. Pak je přemístíme do vymazané bábovkové formy a v ní znovu necháme nakynout. Nakynutou bábovku vložíme do vyhřáté trouby a pomalu upečeme. Povrch ihned po vytažení z trouby potřeme rozpuštěným máslem. Po částečném zchladnutí můžeme vyklopit.