

Hruškové bábovičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **těsto**
- hruška 1 ks
- vejce 4 ks
- moučkový cukr 200 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- citronová kůra 1 lžíce
- mléko 60 ml
- hladká mouka 200 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- olej 120 ml
- tuk na vymazání formy 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 ks
- **dohotovení**
- moučkový cukr na posypání 1 ks
- cukrové sedmikrásky 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hrušku včetně slupky bez jader nastrouháme nahrubo. Vejce vyšleháme s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme citronovou kůru, mléko, prosátou mouku s práškem do peč. a hrušku. Nakonec přidáme olej.

Formičky na bíbovky vymažeme a vysypeme moukou. Naplníme je těstem a pečeme na 180 asi 40 minut.

necháme vychladnout a vyklopíme. Posypeme moučkovým cukrem a zdobíme kytičkami.