

Novodvorská Vás baví i doma

Hrničková bábovka

Ingredience:

2 hrníčky polohrubé mouky
3/4 hrníčku cukru
3/4 hrníčku mléka
3/4 hrníčku oleje
2 celá vejíčka
1 vanilkový cukr
1/2 prášku do pečiva
Kůra z citrónu
2 lžíce kakaa
Špetka soli



Příprava:

Smíchejte cukr s vejci, přidejte olej, mouku, mléko, prášek do pečiva, vanilkový cukr a dobře promíchejte.

Rozdělte těsto do dvou misek. Do jedné misky přidejte podle chuti nastrouhanou kůru z citrónu (nejlépe v bio kvalitě).

Do další misky s těstem přidejte kakao.

Nalijte do vymazané formy a pečte na 180 °C 30-35 min.

Po upečení ještě horkou vyklopte na talíř. Krájejte vlažnou.

Dobrou chuť!

NovoDvorská Plaza