

# Čokoládová bábovka bez vajec

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

□□

Ingredience: 300 g polohrubé mouky, 125 g cukru, 100 g rozpuštěné Hery, 1 prášek do pečiva, 0,75 hrnku mléka, 1-2 lžice kakaového prášku, lžička medu, rozinky, pomerančová kůra

□

## Postup

Postup přípravy: Nejdřív smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva a kakao, přidáme rozpuštěnou Heru, do které jsme dali při rozpouštění med. Přimícháme mléko a propláchnuté rozinky. Pro zvýraznění chuti nastrouháme trochu pomerančové kůry. Těsto dáme do bábovkové formy - pokud nemáme silikonovou, formu vymažeme a vysypeme strouhankou. Pečeme pomalu asi při 175 °C.