

# Bábovka z cukety

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

0,5 kg cukety

400 g polohrubé mouky

250 g cukru krupice

2 vejce

200 ml oleje

2 lžičky skořice

hrst rozinek

1 prášek do pečiva

tuk a hrubá mouka na vysypání formy

## Postup

Cuketu nahrubo nastrouháme, dáme do mísy, přidáme cukr, mouku, vejce, olej, skořici, prášek do pečiva, rozinky a vše důkladně propracujeme. Pokud je těsto moc tuhé přidáme dle potřeby mléko.

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Těsto nalijeme do formy a pečeme v předehřáté troubě přibližně při 180 stupních asi 40 minut. Upečenou bábovku necháme chvíli vychladnout a teprve poté ji opatrně vyklopíme. Na ozdobení posypeme moučkovým cukrem.