

Bábovka bez vajec

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vanilkový cukr
300 g polohrubé mouky
1 lžice kakaa
70 g másla nebo hery
200 g moučkového cukru
1 prášek do pečiva
0,25 l mléka

Postup

1. Tuk rozpustíme, přidáme moučkový cukr, vanilkový cukr, přesáté kakao, dobře promícháme, vsypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva a zalijeme mlékem. Těsto má hustotu krupicové kaše. Menší formu
2. Na bábovku vymažeme tukem a vysypeme moukou, kokosem nebo strouhankou. Nalijeme těsto a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 45 minut.