

Bábovka z vařeného těsta

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jarynxk

Suroviny

0,25 l mléka

150 g cukru

150 g másla

2 PL kakaa

250 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

1 vejce

tuk a hrubá mouka na formu

Postup

V hrnci smícháme mléko, cukr, máslo a kakao. Povaříme za stálého míchání na mírném ohni. Odstavíme a necháme vychladnout. Do směsi přidáme mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr a vejce. Vymícháme a dáme do vymazané a vysypané bábovkové formy. Vložíme do studené (!) trouby a pečeme asi hodinu při 150°C.