

Bio mrkvová bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 hrnky syrové jemně nastrouhané mrkve, špetka soli, 1 šálek rozinek, 1-2 hrnky celozrnné mouky, 1 lžíce kaka, 1 lžíce oleje, 0,5 lžičky skořice, 1 šálek drcených oříšků - vše v bio kvalitě

Postup

Postup přípravy: Vše smícháme v míse, mouku přidáváme po částech podle potřeby. Těsto musí být vláčné, ale ne mokré. Pečeme v dobře vyhřáté troubě. Po 20 minutách teplotu zmírníme a pečeme ještě hodinu.

Bábovku přikryjeme pečícím papírem, aby se propékala, ale nespálila. Při pečení se doporučuje dát do trouby plecháček s vodou.