

Bábovka z pomazánkového másla

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 pomazánkové máslo

200 g moučkového cukru (může být méně)

3 žloutky

200 g polohrubé mouky

0,75 prášku do pečiva

3 bílků - sníh ze

Postup

Postup přípravy: Pomazánkové máslo, cukr a žloutky třeme do pěny. Potom přidáme mouku s kypřícím práškem a nakonec sníh. Vše nalejeme do vymazané a vysypané formy a pečeme cca 40 minut při 150 °C. Můžete péct i na hlubukém plechu, ale ze 2 dávek. Po upečení můžeme zdobit čokoládovou polevou.