

Banánovo- kávová bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23792

Suroviny

4 banány (střední velikosti)

0,5 hrnku oleje

1 hrnek cukru krupice

máslo a hrubá mouka na formu

5-6 lžiček silné kávy

případně čokoládová poleva na ozdobení

2 hrnky polohrubé mouky

4 vejce

Ingredience::

1 kypřicí prášek do pečiva

Postup

Příprava:

Vejce vyklepneme do větší misky a utřeme s cukrem, poté přidáme mouku, prášek do pečiva a olej. Pokud je těsto příliš tuhé (nevyteče samo z misky), přidáme trochu mléka. Umixujeme nebo rozmačkáme banány a postupně je vmícháme do těsta. Nakonec přidáme kávu a znovu vše pořádně promícháme.

Nakonec obsah mísy vylejeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě asi 45 min.

Hotovou bábovku můžeme polít čokoládovou polevou, což vřele doporučuji, protože samotná bábovka není až tak sladká.