

Bábovka dědy Brabce



Suroviny:

- 6 vajec (oddělit 6 žloutků a 6 bílků)
- 300 g cukru
- 150 g studené vody
- 150 g oleje
- 180 g hrubé mouky
- 180 g hladké mouky
- 1/2 prášku do pečiva

Postup:

Ušlehejte cukr, olej, vodu a 6 žloutků. Do směsi přidejte oba druhy mouky, prášek do pečiva a šlehejte znovu. Poté si ušleháme sníh ze zbylých 6 bílků a přidáme do směsi. Budeme míchat, dokud se sníh kompletně nasmíchá s tekutým těstem. Vymažeme formu na bábovku a těsto do ní nalijeme. Dáme do trouby a budeme péct 30-45 min.

Dobrou chuť!



From:
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:
https://kucharka.cesty.in/babovka_dedy_brabce

Last update: **2024/07/20 19:31**

