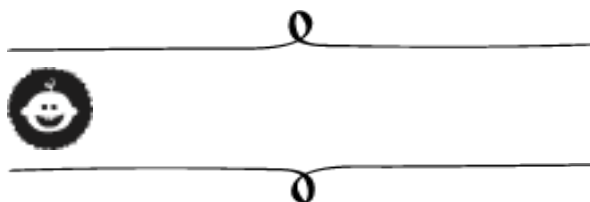


NajPečenie



Bábovka

Z bábovky si každý rád ukrojí...



Potrebuje:

4 ks	vajcia
200 g	múka hladká
1 bal.	vanilínový cukor
1 lyžica	voda
1 dl	olej
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 bal.	potravinárska farba (rôzne farby)



Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-



Postup:

Vymiešame práškový cukor, 4 žĺtka, vodu a vanilínový cukor do penista, pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom, olej a na záver pevný sneh zo 4 bielkov.

Do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy nalejeme 2/3 cesta, 1/3 cesta vymiešame so štipkou potravinárskej farby a doplníme do formy. Zľahka vidličkou špirálovito vmiešame.

Pečieme v mierne vyhriatej rúre asi 40 minút, vyberieme z formy a zľahka posypeme práškovým cukrom a Bábovka je hotová.