NajPečenie

Banánová bábovka

Na každodenné pečenie je vhodná táto bábovka s našim fotopostupom. Rýchly a jednoduchý recept tu.

Potrebujete:

cesto

4 ks	vajcia
250 g	múka polohrubá
250 g	cukor práškový
1 ks	banán
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
250 g	Palmarín

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**60 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**20**

Postup:

Maslo s cukrom vymiešame do penista a postupne pridáme žĺtky a múku zmiešanú s práškom do pečiva. Potom pridáme banán alebo dva a rozmixujeme.

Nakoniec zľahla vmiešame tuhý sneh z bielkov.

Vymastíme si formu na pečenie a vlejeme tam cesto. Cesto je tuhsie. Ja pridávam aj trošku kakaa, aby bola farebnejšia. A pečieme pri 160 stupňov asi hodinu. Špáradlom skúsime či je hotová.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.