

NajPečenie



Čokoládová bábovka

Jednoduchá čokoládová bábovka vás zasýti v priebehu celého dňa.



Potrebujete:

100 g	Palmarín
50 g	múka hladká špeciál
100 g	cukor práškový
150 g	čokoláda horká
100 g	maizena
6 g	kypriaci prášok do pečiva
4 ks	vajcia

Postup:

Palmarín a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny. Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva a maizenu. Čokoládu zmiešame s vyšľahanými vajčkami a pridáme múku.

Hmotu vložíme do pripravenej vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy. Zarovnáme a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 45 - 60 minút. Môžeme použiť aj silikónovú formu, ale je potrebné ju tiež vymastiť.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 - 60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	140 - 160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
