

# NajPečenie



## Jednovaječná varená bábovka

Je to receptík veľmi jednoduchý, rýchlo hotový a čo je najdôležitejšie, aj veľmi chutný. Presvedčte sa pozrite si fotorecept.

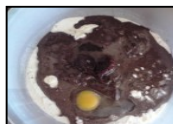
### Potrebuje:

250 ml	mlieko
160 g	Palmarín
130 g	cukor kryštálový
2 lyžica	kakao
320 g	múka polohrubá
2 lyžica	sekané vlašské orechy
2 lyžica	marhuľový džem
2 lyžica	hrozienka
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vajcia

### Postup:



Z cukru, mlieka, Palmarinu a kakaového prášku si uvaríme kašičku. Necháme úplne vychladnúť a prichystáme si ostatné suroviny.



Sypké suroviny si dáme do misky, premiešame, vlejeme vychladnutú kašičku, vajíčko, lekvár, hrozienka a orechy nasekané.



Všetko spolu zamiešame vareškou aby sme získali homogénnu zmes.



Zmes následne opatrne presunieme do vymastenej a polohrubou múkou vysypanej bábovkovej formy.

---

*Celkový čas prípravy:* **15 min.**

*Čas pečenia:* **45 min.**

*Teplota pečenia:* **150 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

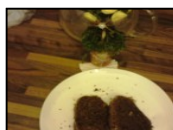
*Počet porcií:* **-**

---

# NajPečenie



Formu vložíme, do  
STUDENEJ rúry a pečieme  
na 150 stupňoch cca 45-50  
minut. Závisí kto má akú rúru.  
Treba kontrolovať priebežne  
stav cesta špajlou. Po  
upečení bábovku vyklopíme a  
necháme vychladnúť.



A kto nevydrží na vychladnutú  
bábovku tak si môže odrojiť  
už aj teplú. Tak ako som to  
spravila ja :) Dobrú chuť.