

NajPečenie



Jogurtovo škoricová bábovka

Veľmi jednoduchá bábovka so škoricovou príchuťou. Pozrite si fotorecept.

Potrebujete:

1 ks	vajcia
250 g	cukor práškový
350 g	múka polohrubá
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	jogurt biely
150 g	Palmarín
2 lyžička	kakao
2 lyžička	škoricica mletá

Postup:



Pripravte si prísady.



Vymiešame vajce s cukrom.



Pridáme biele jogurty, nastrúhaný Palmarín a postupne pridávame múku zmiešanú s kypriacim práškom do pečiva.



Pridáme škoricu s kakaom a jemne vareškou premiešame.



Formu na bábovku vymastíme Palmarinom a jemne posypeme múkou.



Vymiešané cesto vlejeme do formy na bábovku. Potom vložíme do trúby a pečieme.

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	40 min.
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie



Upečenú bábovku posypeme
práškovým cukrom.