NajPečenie



Likerova babovka

Vyborna a rychla bábovka na každú príležitosť. Chutný koláč s fotopostupom tu.

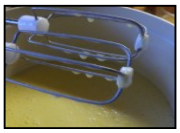
Potrebujete:

cesto

125 g	polohrubá múka
125 g	Solamyl
1 ks	prášok do pečiva
2 ks	vanilínový cukor
250 g	Práškový cukor
5 ks	vajce
2,5 dl	olej
2,5 dl	vaječný koňak

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**50 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**15**

Postup:



muku zmiesame so skrobovou muckou a praskom do peciva,pridame cukor,vanil.cukor.potom primiesame vajcia,olej,liker a vsetko dobre premiesame



cast cesta odlejeme a pridame don kakao



cesto potom vylejeme do vzmastenej a vysypanej babovkovej formy.pecieme asi 50 min. na 150-180 st.celzia

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.