

NajPečenie



Likérová bábovka

Klasika doplnená o výborný vaječný likér. Pozrite si fotorecept.

Potrebuje:

5 ks	vajcia
250 g	cukor práškový
250 ml	olej
250 ml	likér vaječný
125 g	múka polohrubá
125 g	múka polohrubá
125 g	Solamyl
2 ks	vanilínový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	kakao

Postup:



Prípravíme si cesto na bábovku. Najskôr si vymiešame vajička s cukrom a vanilkovým cukrom. Postupne pridáme likér a olej.



Potom zmiešame múku so Solamylom a práškom do pečiva a dôkladne premiešame s vyšľahanými vajčkami. Prípravíme si bábovkovú formu, ktorú vymastíme olejom a vysypeme hrubou múkou.



Asi 3/4 hmoty vylejeme do formy a do zvyšnej časti pridáme kakao. Dôkladne premiešame a vylejeme na svetlú časť.

Celkový čas prípravy:	10 min.
Čas pečenia:	60 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie



Pečieme asi 60 minút a ku koncu pečenia skúsime špajdl'ou či je upečená. Potom ju vyťahneme z rúry a vyklopíme na tanier. Pred podávaním ju posypeme práškovým cukrom.