

# NajPečenie



## Bábovka

Z bábovky si každý rád ukrojí...



### Potrebuje:

- 4 ks**            vajcia
- 200 g**        múka hladká
- 1 bal.**        vanilínový cukor
- 1 lyžica**     voda
- 1 dl**         olej
- 1/2 bal.**     kypriaci prášok do pečiva
- 1 bal.**        potravinárska farba (rôzne farby)

---

**Celkový čas prípravy:**    **60 min.**  
**Čas pečenia:**                **20 min.**  
**Teplota pečenia:**         **180 °C**  
**Náročnosť prípravy:**      **ľahké**  
**Počet porcií:**                **-**

---

### Postup:

Vymiešame práškový cukor, 4 žĺtka, vodu a vanilínový cukor do penista, pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom, olej a na záver pevný sneh zo 4 bielkov.

Do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy nalejeme 2/3 cesta, 1/3 cesta vymiešame so štipkou potravinárskej farby a doplníme do formy. Zľahka vidličkou špirálovito vmiešame.

Pečieme v mierne vyhriatej rúre asi 40 minút, vyberieme z formy a zľahka posypeme práškovým cukrom a Bábovka je hotová.