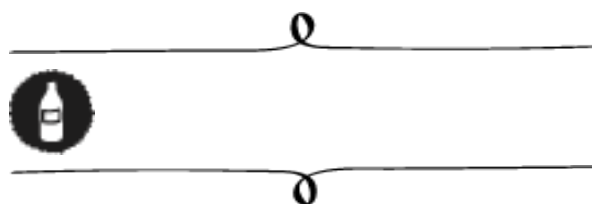


NajPečenie



Rumová bábovka od Babičky

Bábovka z babičkinej kuchárky z roku 1947.



Potrebuje:

5 g	vajec
200 g	Práškový cukor
150 g	polohrubej múky
50 g	mletých orechov
50 g	sekaných orechov
1,5 dl	oleja
1,5 dl	rumu
1/2 bal.	prášku do pečiva

Postup:

Celé vajcia si vyšľaháme s cukrom do peny. Postupne pridávame preosiatu múku s práškom do pečiva, mleté orechy, sekané orechy, olej a rum. Pečieme vo vymazanej a múkou vysypanej bábovkovej forme.

Celkový čas prípravy:	-
Čas pečenia:	cca 45 min. min.
Teplota pečenia:	180 °C °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
