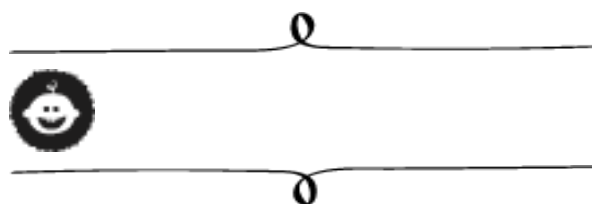


NajPečenie



Šľahaná bábovka

Najlepšia bábovka akú poznám. Jemná ako obláčik.



Potrebuje:

na vyma stanie podľa potreby	Palmarín
200 g	kryštalový cukor
5 g	vajcia
150 g	polohrubá múka
4 lyžička	kakao

Postup:

Cukor s vajcami vymiešame pomocou mixéra asi 2min do peny. Pridáme múku a premiešame asi 3 min. Keď chceme mramorovú bábovku, tak do jednej polovice cesta primiešame kakao. Cesto vylejem do formy vymastenej Palmarinom a vysypanej hrubou múkou. Pečieme cca 50 min.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	5 min.
<i>Čas pečenia:</i>	50 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
