

Bábovka II.

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame vajce, mlieko a cukor. Pridáme múku a olej. Cesto rozdelíme na dve časti = do jednej pridáme citrónovú kôru, do druhej lyžicu kakaa. Ak bude cesto príliš husté (najmä cesto s kakaom), rozriedime ho troškou mlieka a pridáme lyžicu oleja. Cestá nalejeme do bábovkovej alebo tortovej formy a pečieme zhruba na 170 stupňov.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 12 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 130 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

