

Bábovka z Majolky

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku, cukr a prášek do pečiva nasypeme do mísy a promícháme. Přilijeme mléko, přidáme majolku a citrónovou kůru a promícháme. Dvě třetiny těsta nalijeme do předem vymaštěné a vysypané formy a do zbytku těsta přidáme kakao a také nalijeme do formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 45 minut.

Ingredience

- **Majonéza Master 180ml** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 500 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

