

Bábovka II.

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme vejce, mléko a cukr. Přidáme mouku a olej. Těsto rozdělíme na dvě části = do jedné přidáme citrónovou kůru, do druhé lžici kakaa. Pokud bude těsto moc husté, (zejména těsto s kakaem) naředíme troškou mléka a přidáme lžici oleje. Těsta nalijeme do bábovkové nebo dortové formy a pečeme zhruba na 170 stupňů.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g - 12 g**
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 250 g**
- **Cukr krystal - 250 g**
- **Citronová kůra strouhaná 25 g - 2 g**
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g - 500 g**
- **Olej slunečnicový - 130 g**
- **Vejce - 150 g**
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 12 g**

