

Bábovka III.

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy sáme 275 g směsi, 165 g cukru, 3 vejce, 100 ml oleje, 200 ml mléka a 1 kypřicí prášek a šleháme elektrickým šlehačem 3-4 minuty do hladkého těsta. Nalijeme do formy předem vymazané tukem a vysypané moukou. Pečeme při 160-170 °C, asi 45-50 minut.

Ingredience

- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Cukr krystal** - 165 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 275 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Vejce** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

