

Oříšková bábovka

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si vymažeme a vysypeme moukou bábovkovou formu. Máslo, žloutky a cukr utřeme do bílé světlé pěny, přidáme smetanu, oříšky a mouku s práškem do pečiva a dobře promícháme. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.

Pečeme asi 45 minut při 170°C (jak jste zvyklí péci u své trouby).

Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 125 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Lískové ořechy** - 150 g
- **Vejce** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

