

Extra čokoládová bábovka bez lepku

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čokoládu nalámeme na kousky. Zvlášť smícháme všechny suché a zvlášť mokré přísady. Obě směsi pak dobře společně promícháme

Hmotu nalijeme do vymazané a rýžovou moukou vysypané bábovkové formy a pečeme při 180°C.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Holandské kakao 100 g** - 120 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 125 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Jedlá soda 50 g** - 5 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Olej slunečnicový** - 125 g
- **Vejce** - 200 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 150 g

