Bábovka se sojovým sukem

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve ušlehat sníh z bílků a 2 lžic cukru. Vyšleháme žloutky se zbytkem cukru a s máslem (rozpuštěné a vychladlé). Pak postupně zašleháváme mouku, prášek, kakao, mléko, nastouhaný suk. Nakonec jemně, ale důkladně vmícháme sníh. Pečeme na 170°C cca 55-65 minut.

Ingredience

- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 300 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 80 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 180 g
- **Bio Kypřicí prášek do pečiva bezfosfátový, bez lepku 12 g** - 12 g
- **Sojový suk klasik 50 g** - 100 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE