

Bábovka s Krémovým jogurtem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

2 vajíčka vyšleháme společně s cukry a vmícháme Krémový bílý jogurt s máslem. Přisypeme hladkou špaldovou mouku s práškem do pečiva a pořádně promícháme. Polovinu těsta nalijeme do vymazané formy a do druhé poloviny vmícháme kakao společně s vlašskými ořechy. Také tu vlijeme do formy.

Bábovku pečeme v troubě nejdřív 10 minut na 150°C a pak dalších 20 minut na 170°C.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Cukr krystal** - 140 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Vejce** - 100 g
- **Choceňský smetanový jogurt bílý 150 g** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

