



Výroční bábovka

Receptura: 1 ks

Brambory (batáty)	250 g
Olej rostlinný	180 g
Vejsce	120 g
Polohrubá mouka	170 g
Cukr krupice	170 g
Prášek do pečiva	2 g
Jedlá soda	2 g
Sůl	1 g
Lískové oříšky	60 g
Kakao	50 g
Směs koření	9 g

Složení koření: skořice, vanilkový cukr, muškátový oříšek, kardamom mletý, sušená citronová kůra

Technologický postup:

Brambory oloupeme a dáme vařit do změknutí.

Z brambor vytvoříme pyrė. Do pyrė nalejeme olej a vejce, vše dobře prošleháme. Nakonec přidáme ostatní suroviny a koření.

Nalijeme do vymazané bábovkové formy. Pečeme na 150°C. Doba pečení je cca 45 minut. Poté vyklopíme bábovku a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Autor bábovky: Monika Janebová, učitelka odborného výcviku