

Maková bábovka



Ingredience:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru krupice

1 hrnek mléka

½ hrnku oleje

1 hrnek máku

2 vejce

1 vanilkový cukr

1 kypřicí prášek do pečiva

špetka skořice

špetka soli

Postup:

Nejprve si předehřejeme troubu na 170°C. Formu na bábovku si vymažeme máslem a vysypeme strouhankou nebo moukou a dáme prozatím stranou. Potom si vezmeme dvě mísy a oddělíme žloutky od bílků. Bílky vyšleháme v menší misce se špetkou soli na tuhý sníh a dáme stranou. V jiné hlubší míse utřeme žloutky s oběma cukry a postupně za stálého šlehání přidáme olej, mléko a mák. Přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva. Úplně nakonec do těsta lehounce zamícháme sníh z bílků. Těsto nalejeme do bábovkové formy a dáme do trouby péct. Bábovku pečeme zhruba 45 minut až jednu hodinu. Pokud se nám začne seshora pálit, přikryjeme alobalem. Když se nám bábovka zdá hotová, pícháme do ní špejli a pokud ji vytáhneme ven suchou, je bábovka hotová. Dobrou chuť?