Rychlá bábovka

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Suroviny:

2 vejce

½ hrnku oleje

1 hrnek mléka

2 hrnky polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

1 hrnek cukru krupice

2 lžíce kakaa

Postup:

Všechny suroviny na bábovku kromě kakaa odměříme, dáme do mísy a pořádně promícháme vařečkou nebo metlou. Připravíme si formu na bábovku, kterou jsme vymazali tukem a vysypali hrubou moukou. Část těsta (víc než polovinu) vlijeme do formy a do zbytku zamícháme kakao. Promícháme a přidáme také do formy na bábovku. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 40 minut. V průběhu pečení můžeme opatrně kontrolovat těsto špejlí – pokud se těsto nelepí, bábovka je hotová. Po vyndání z trouby bychom měli formu s bábovkou otočit na čistý talíř. Bábovka by měla po chvíli vypadnout (pokud jsme důsledně formu vymazali).

Dobrou chuť!