***Bábovka s očima***

***Natálie Hašlerová, V. A***

***Ingredience: 5 vajec***

***5 lžic cukru krupice***

***1 vanilkový cukr***

***Polovina prášku do pečiva***

***100 ml. Vlažného mléka***

***10 lžic polohrubé mouky***

***80 ml. Oleje***

***Libovolný sudý počet piškotů***

***Marmeláda***

***Kakao***

***Postup: Nejdříve uděláme oči. Slepíme kulaté piškoty nejlépe červenou marmeládou. Poté dáme šlehat všech pět vajec, 5 lžic cukru a vanilkový cukr. Budeme šlehat do té doby, než dosáhneme husté pěny. Poté přidáme 80 ml. oleje. Pořád šleháme.***

***Nakonec postupně vmícháme vlažné mléko střídavě s moukou s práškem. Jednu třetinu těsta nalejeme do vymazané a vysypané formy. Pak naskládáme piškotové oči kolem dokola. Nalijeme druhou třetinu těsta . Do poslední třetiny těsta dáme 2 lžíce kakaa a nalijeme jej na těsto s piškotkami. Dáme do vyhřáté trouby na 190 stupňů. Po deseti minutách stáhneme na 160 stupňů a dopečeme asi 25 min. Vyzkoušíme špejlí. Vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout.***

***Dobrou chuť ☺***

******