

Mechová bábovka

Category: Bábovky, muffiny, cupcaky, chlebová směs bílá bez lepku

written by obchod.biolepek.cz

MECHOVÁ BÁBOVKA

Přísady:

4 vejce

240 g cukru moučka

1 vanilkový cukr

150 ml oleje

100 ml vody

250 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku

1 prášek do pečiva

citronová kůra

Postup:

Žloutky a oba cukry vyšleháme do pěny, poté přidáme olej a vodu.

Z bílků ušleháme sníh a přidáme ho do vyšlehaných žloutků spolu s moukou a práškem do pečiva.

Těsto (do půlky můžeme vmíchat kakao) nalejeme do dobře vymazané a vysypané formy.

Pečeme při 160 °C dozlatova cca 45 minut (kontrola špejlí).