

MRAMOROVÁ BABOVKA (hrníčkový recept)

Recept zjistíš, když se vydáš míře naznačenou cestou.
Postupně si vše zapisuj do tabulek.

A JDEME NA TO →



3 HLADKÉ
MOLKY

1 1/2 MLEKA

1 1/2 CUKRU
KRUPICE

1 1/2 PRAŠKY
DO PEČIVA

2 VANILKOVÉ
CUKRY

4 VEJCE

Vše smíchat
a nalít do
bábovkové
formy
předem
vymastěné
tálem a
vysypané
hrubou moukou
(možno nechat
v míse malé
množství
těsta pro
další
krok)

Bud'
samostatně
nebo do zbytku
těsta
2 LŽICE MLEKA
+ 2 LŽICE KAVKA

Šopneme
do trouby
předehřáté
na 175°C
a pečeme
cca 30 min. *

1 1/2 OLEJE



TADY SI ZAPÍŠ RECEPT ↓

Vše smíchat
a nalít do formy.
(vymastěné
a tálem
vysypané)

Nalít do formy a dát péct na 175°C

* Každá trouba může péct jinak a proto je dobré propozovat
ohřát špičkou. Když ji propichneme koláč a těsto se na ni
neleptá, je hotová.