



Nedělní ořechová bábovka

vegetariánský

Snadné

90 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

300 g celozrnné špaldové mouky
 180 g třtinového cukru
 180 g změkklého biomáslo
 220 ml rostlinného nápoje
 60 g nasekaných vlašských ořechů
 60 g namletých vlašských ořechů
 50 g nasekané tmavé čokolády
 4 biovejce
 2 lžíce kaka
 2 lžičky prášku do pečiva bez fosfátu
 půl lžičky mleté vanilky
 špetka soli
 celozrnná mouka a biomáslo na vymazání formy

Jak na to?

1. Suroviny na bábovku musí mít pokojovou teplotu, vyndejte je tedy včas z lednice.
2. Do mísy robota dejte cukr, máslo a špetku soli. Utřete na hladký krém s pomocí metly na krémy, trvá to asi 8 minut.
3. V další míse vyšlehejte vejce, dokud nezesvětlají a nenabudou na objemu. Postupně zašlehtejte do máslového krému.
4. Zvlášť si připravte suchou směs z mouky, mletých a sekaných ořechů, čokolády, kaka, mleté vanilky a prášku do pečiva. Tuto suchou směs pak přidejte společně s rostlinným nápojem do mísy. Vmíchejte po částech a zapracujte.
5. Vymazanou formu na bábovku naplňte připravenou směsí. Pečte v předehřáté troubě při teplotě 160 °C asi 50-55 minut.

Množství: bábovková forma