

Mrkvová bábovka



Ingredience:

200 g cukru
150 g rozpuštěného másla
4 vejce
500 g polohrubé mouky
Vanilkový cukr
Šťáva a kůra z jednoho citronu
500 g nahrubo strouhané mrkve
150 ml mléka
20 g droždí **nebo** 1 prášek do pečiva

Postup přípravy:

Do mísy dáme všechny ingredience kromě mrkve a vypracujeme řidší těsto. Do hotového těsta lehce vmícháme nastrouhanou mrkev a dále postupujeme podle toho, jestli jsme přidali droždí nebo prášek do pečiva.

Pokud jsme použili droždí, tak necháme alespoň hodinu kynout a poté přesuneme do vymazané a strouhankou vysypané formy a pečeme asi 60 minut při teplotě 170 °C.

Při použití prášku do pečiva těsto nebude kynout a můžeme ho hned nalít do vymazané a strouhankou vysypané formy a pečeme asi 60 minut při teplotě 170 °C.

Bábovku opatrně vyklopíme až po vychladnutí. Teplá se snadno srazí.