

## MANDLOVÁ BÁBOVKA (I.Bánovcová)

### Suroviny:

280g polohrubé mouky

150g krupicového cukru

200ml mléka

150ml oleje

1 prášek do pečiva

2 vejce

100g mandlí



### Potřebné věci:

Dvě misky (malou a velkou)

Mixér

Drtič na ořechy

Formu na bábovku

## Kuchyňskou váhu



## Postup:

Do mísy nasypeme 280g polohrubé mouky a 150g krupicového cukru. Od vajíček si oddělíme žloutek a bílek, bílky dáme do menší mísy a vyšleháme. K pol. mouce přidáme 200ml mléka, 150ml oleje a jeden prášek do pečiva. Rozdrtíme 100g mandlí a přidáme do mísy. Na konec to všechno zamícháme. Vymažeme si formu olejem a nalijeme těsto do formy a budeme péct 45min. na 180°C. Upečenou bábovku pocukrujeme a máme hotovo. Dobrou chuť ☺.

