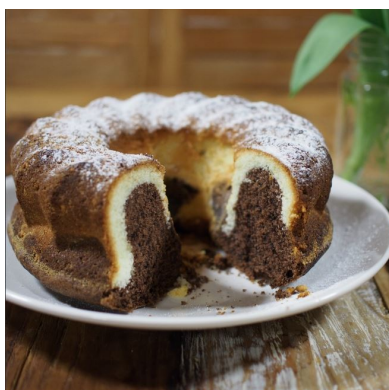




Mramorová bábovka



Ingrediencie

- 200 g cukru krupice
- 2 celé vajcia (veľkosť M)
- 200 g hladkej múky Babiččina volba tortová
- 100 ml oleja
- 200 g bieleho jogurtu
- 1 prášok do pečiva
- 1 vanilkový cukor
- kakao na tmavú časť bábovky

Postup

V mise vyšľahajte vajíčka s oboma cukrami. Pridajte olej, biely jogurt, zamiešajte. Pridajte hladkú múku s práškom do pečiva a vymiešajte cesto.

Vymažte formu maslom a vysypte hrubou múkou. Do formy nalejte časť cesta. Do zvyšného cesta primiešajte kakao a následne vlejte do formy.

Pečte v predhriatej rúre cca 40 minút pri 180°C – pamätajte, že každá rúra pečie trochu inak, preto prepečenosť kontrolujte špajdlou.