

UNIVERZÁLNÍ TĚSTO NA BÁBOVKU ČI KOLÁČ

INGREDIENCE

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 ks vanilkového cukru
- ½ sáčku prášku do pečiva
- 3 vejce
- ½ hrnku oleje
- citrónová kůra (z jednoho citrónu)
- 1 ½ hrnku vlažného mléka či vody
-
- 2 lžice kakaa



POSTUP

Všechny ingredience, kromě kakaa smícháme dohromady a vyšleháme do hladkého těsta.

Bábovka

- do vymazané a vysypané formy vylijeme část těsta, do zbylé části vmícháme kakao a dolijeme do formy,
- pečeme na 150° asi 30 minut (podle typu trouby),
- hotovou bábovku vyklopíme a vychladnutou posypeme moučkovým cukrem.



Koláč

- je dobré udělat z dvojité dávky,
- do vymazaného a vysypaného plechu vylijeme část těsta, do zbylé části vmícháme kakao a dolijeme do plechu,
- na připravené těsto podle chuti můžeme nakrájet banány, posypat, kousky čokolády a oříšků,
- pečeme na 150° asi 30 – 40 minut (podle typu trouby),
- hotový koláč můžeme polít polevou nebo posypat moučkovým cukrem.



Dále se dá dát na těsto sezónní ovoce, posypat drobenkou a péct opět na 150° asi 30 – 40 minut.

UNIVERZÁLNÍ TĚSTO NA BÁBOVKU ČI KOLÁČ

INGREDIENCE

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 ks vanilkového cukru
- ½ sáčku prášku do pečiva
- 3 vejce
- ½ hrnku oleje
- citrónová kůra (z jednoho citrónu)
- 1 ½ hrnku vlažného mléka či vody
-
- 2 lžíce kakaa



POSTUP

Všechny ingredience, kromě kakaa smícháme dohromady a vyšleháme do hladkého těsta.

Bábovka

- do vymazané a vysypané formy vylijeme část těsta, do zbylé části vmícháme kakao a dolijeme do formy,
- pečeme na 150° asi 30 minut (podle typu trouby),
- hotovou bábovku vyklopíme a vychladnutou posypeme moučkovým cukrem.



Koláč

- je dobré udělat z dvojité dávky,
- do vymazaného a vysypaného plechu vylijeme část těsta, do zbylé části vmícháme kakao a dolijeme do plechu,
- na připravené těsto podle chuti můžeme nakrájet banány, posypat, kousky čokolády a oříšků,
- pečeme na 150° asi 30 – 40 minut (podle typu trouby),
- hotový koláč můžeme polít polevou nebo posypat moučkovým cukrem.



Dále se dá dát na těsto sezónní ovoce, posypat drobenkou a péct opět na 150° asi 30 – 40 minut.