Bábovka pro diabetiky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 hrnky	polohrubá mouka
1 sáček	kypřicí prášek do pečiva
	trochu práškové nebo pár kapek tekuté stévie
3 ks	vejce
1 hrnek	nízkotučné mléko
1/4 hrnek	olej
trochu	máslo nebo olej (na vymazání formy)
trochu	hrubá mouka nebo krupice (na vysypání formy)
1 lžíce	holanské kakao



Postup přípravy

Mouku s práškem do pečiva a stévií dáme do mísy. Promícháme, přidáme vejce, mléko a olej. Šlehačem vymícháme do hladkého těsta. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme. Těsto si rozdělíme na dvě části, přičemž do jedné vmícháme holandské kakao. Do formy nejprve nalijeme světlou část a poté opatrně i tu tmavou (doprostřed). Formu dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme zhruba 45 minut (zapíchnutím špejle zjistíme, je-li už bábovka upečená).