

# Jogurtová bábovka

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

|                |                                                                     |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1<br>kelímek   | bílý jogurt -<br>doporučujeme náš<br>smetanový bílý<br>jogurt Ranko |
| 2<br>kelímky   | polohrubá mouka                                                     |
| 1<br>kelímek   | cukr krystal                                                        |
| 1/2<br>kelímku | rostlinný olej                                                      |
| 2 ks           | vejce                                                               |
| 1 balení       | prášek do pečiva                                                    |
|                | citronová kůra nebo<br>vanilkový cukr podle<br>chuti                |
|                | máslo (na vymazání<br>formy)                                        |
|                | hrubá mouka (na<br>vysypání formy)                                  |
|                | Poznámka:<br>Kelímkem myslíme<br>kelímek od jogurtu<br>(cca 140 g). |



## Postup přípravy

Nejprve si předehřejeme troubu na 170 °C a formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Do mísy dáme jogurt, přidáme vejce, cukr a olej. Promícháme, aby vznikla hladká směs. Mouku smícháme s práškem do pečiva a postupně ji zapracujeme do těsta. Přidáme citronovou kůru nebo vanilku a znovu promícháme. Těsto nalijeme do formy a lehce s ní poklepeme o pracovní desku, aby se rovnoměrně rozprostřelo. Bábovku pečeme asi 45 minut. Ke konci pečení provedeme zkoušku špejlí - pokud vyjde suchá, máme hotovo. Po upečení necháme bábovku krátce vychladnout, poté ji vyklopíme z formy a necháme dojít. Před podáváním můžeme poprášit moučkovým cukrem.