

# Babiččina bábovka

## Ingredience:

6 vajec  
380g moučkového cukru  
170g teplé vody  
170g oleje (másla)  
450g polohrubé mouky  
3 lžičky holandského kakaa  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr  
hrst hrubě sekaných ořechů  
másto na vymazání formy



## Postup přípravy

V robotu ušleháme celá vejce s moučkovým cukrem do pěny, přidáme vodu, olej, mouku, prášek do pečiva a vanilkový cukr. Do máslem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy nalijeme polovinu těsta. Posypeme ořechy. Do druhé poloviny těsta zamícháme 3 lžičky kakaa a nalijeme do formy. V předehřáté troubě pečeme cca 45 minut na 180C.

Tip: Já na čas nehledím. Zásadně se řídím tím, že do bábovky zapíchnu špejli a až ji vytáhnu čistou, bábovka je hotová. Dám ji chladit na balkon, po 10 minutách ji vyklopím na talíř a nechám odkrytou dochladiť.

