

Jamajská bábovka

Ingredience:

3dl polohrubé mouky
2 dl nastrohaný kokos
½ kostky českého másla
½ prášku do pečiva
2ks vejce
1 lžička skořice
3 lžice rumu
1 vrchovatá lžice kakaa
2 dl mléka
2dl cukru krupice



Postup přípravy

Máslo rozehrát v mikrovlnce a s vejci a cukrem našlehat do hladka. Přidat ostatní ingredience a pořádně promíchat.

Vymazat bábovkovou formu máslem a vysypat kokosem. Těsto nalít do formy a dát do předehřáté trouby na 180°C.

Péct tak dlouho, dokud zapíchnutá špejle není po vyjmutí čistá. Potom odnést na balkon, po 10 minutách vyklopit na talíř a nechat vychladnout úplně.

