

Bábovka z nuttelly

Počet osob: 10, doba přípravy: 60

Ingredience:

150 g másla
100 g cukru krupice
3 vejce
150 g nutelly
250 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
150 ml mléka

Postup přípravy:

Žloutky ušleháme s cukrem a máslem. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do vaječné směsi postupně zašleháváme nutellu, mouku s práškem do pečiva a mléko. Sníh zlehka vmícháme jako poslední. Těsto na bábovku z nutelly nalijemem do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 50 minut při 180°C.