

Minibábovka s čokoládou



Ingrediencie : 6 vajec

180g práškového cukru

250g polohrubej múky

štipka soli

½ kypriaceho prášku do pečiva

120g mletých orechov

½ lyžičky postrúhanej citrónovej kôry

50g čokolády

2 lyžice rumu (ak chcete)

vlašské orechy

Postup :



Bielky vyšľaháme na tuhý sneh. Potom žĺtky vymiešame s práškovým cukrom do peny. Za stáleho miešania postupne pridávame múku zmiešanú so soľou a s kypriacim práškom do pečiva.



Orechy premiešame s citrónovou kôrou, posekanou čokoládou a vmiešame do cesta.



Potom dáme do formičiek a pečieme 15 až 20 minút na 180 stupňov.



Vychladnuté bábovky vyklopíme a ozdobíme rozpustenou čokoládou a jahodami.



Prajeme Vám dobrou chuť ! 😊😊

