

# Bábovka pro diabetiky

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

|           |  |
|-----------|--|
| 2 hrnky   | polohrubá mouka                              |
| 1 sáček   | kypricí prášek do pečiva                     |
|           | trochu práškové nebo pár kapek tekuté stévie |
| 3 ks      | vejce  |
| 1 hrnek   | nízkotučné mléko                             |
| 1/4 hrnek | olej   |
| trochu    | máslo nebo olej (na vymazání formy)          |
| trochu    | hrubá mouka nebo krupice (na vysypání formy) |
| 1 lžíce   | holanské kakao                               |



## Postup přípravy

Mouku s práškem do pečiva a stévií dáme do mísy. Promícháme, přidáme vejce, mléko a olej. Šlehačem vymícháme do hladkého těsta. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme. Těsto si rozdělíme na dvě části, přičemž do jedné vmícháme holanské kakao. Do formy nejprve nalijeme světlou část a poté opatrně i tu tmavou (doprostřed). Formu dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme zhruba 45 minut (zapáchnutím špejle zjistíme, je-li už bábovka upečená).