

# Veganská bábovka

Časová náročnost: 50 minut

## Seznam přísad

1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
1 hrnek	cukr krupice
1 hrnek	kokosové mléko (nebo rýžové či mandlové)
1 ks	větší banán
1/2 hrnku	olej
1 lžice	prášek do pečiva
1/2 lžičky	sůl
1 lžice	kakao (doporučujeme COOP Premium)
	moučkový cukr na posypání



## Postup přípravy

V míse smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl. Společně promícháme, pro větší vzdušnost a následnou nadýchanost bábovky můžeme také prosít přes jemné sítko. Do jiné nádoby nalijeme mléko, přidáme olej a banán, který si předtím rozmačkáme na kaši. Postupně vlijeme do suché směsi a vše důkladně promícháme. Hotové těsto vlijeme do bábovkové formy, kterou si předem vymažeme trochou oleje a vysypeme hrubou moukou. Těsto nevléváme všechno, ale přibližně jednu třetinu si necháme a vmícháme do ní kakao. Teprve poté přilijeme ke světlému těstu a pomocí špejle párkrát projedeme směs, aby se kakaové těsto trochu vmíchalo do světlého a vytvořilo mramorovou mozaiku. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C přibližně 35 minut. Když do bábovky zapáchneme špejli, těsto se na ní nesmí lepit. Bábovku necháme chvilku vychladnout a poté vyklopíme. Pocukrujeme moučkovým cukrem.