

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babovka

LUOGO: Europa / Slovacchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 uova
- 250g di zucchero a velo
- 250g di farina per dolci (normale non auto lievitante)
- 150ml di olio vegetale
- 150ml di acqua calda
- 2 cucchiaini di lievito
- ½ cucchiaino di vaniglia (se desiderata per il gusto)
- 1 cucchiaino di polvere di cacao
- burro o grasso per ungere la teglia.

PREPARAZIONE

1 Separare i bianchi dai rossi d'uovo. Mettere gli albumi da una parte. Scaldare il forno a 175°C. Miscelare i rossi con lo zucchero. Aggiungere lentamente l'olio e quindi l'acqua calda.