

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babovka

di: *Cookaround*

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.