

**Domů** > Pohádkově jednoduchý recept na ořechovou bábovku: Zamíchej, vylij a peč!

---

**dům a byt**

## **Pohádkově jednoduchý recept na ořechovou bábovku: Zamíchej, vylij a peč!**

Taky se také letos těšíte z bohaté úrody vlašských ořechů? Tak je pojďme s Láďou Hruškou pěkně zužitkovat a upéct ořechovou bábovku. Je pohádkově lahodná a vláčná, recept je pohádkově jednoduchý a postup snadný. A povídá se, že ji milovala i naše slavná autorka pohádek Božena Němcová.

**Láďa Hruška**

autor

### **Co na ořechovou bábovku potřebujeme**

- 1/2 hrnku oleje
- 1/2 hrnku mléka
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 hrnek strouhaných vlašských ořechů
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 vejce
- čokoládovou polevu a vlašské ořechy na ozdobení

Suroviny na ořechovou bábovku

*Zdroj: archiv FTV Prima*

### **Jak při přípravě ořechové bábovky postupovat**

#### **1. krok: v míse umícháme těsto na bábovku**

Všechny suroviny na těsto postupně dáme do mísy a pečlivě promícháme vařečkou.

Jednoduchý recept na ořechovou bábovku: umícháme těsto

Zdroj: *archiv FTV Prima*

## **2. krok: těsto nalijeme do formy a bábovku upečeme**

Těsto nalijeme do vymazané bábovkové nebo silikonové formy. Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 30 minut - zkusíme špejlí, a pokud se na ni nelepí těsto, je bábovka hotová.

Jednoduchý recept na ořechovou bábovku: těsto nalijeme do formy

Zdroj: *archiv FTV Prima*

## **3. krok: po vychladnutí bábovku ozdobíme**

Po vychladnutí bábovku vyklopíme z formy , ozdobíme rozehřátou čokoládovou polevou a půlkami vlašských ořechů.

Jednoduchý recept na ořechovou bábovku: nakonec ozdobíme čokoládou

Zdroj: *archiv FTV Prima*

Zařazeno v: **[domácnost](#)**, **[videorecept Ládi Hrušky](#)**, **[videorecept na bábovku](#)**, **[bábovka snadno a rychle](#)**, **[Vychytávky Ládi Hrušky](#)**

**[Láďa Hruška](#)**

autor

---

### **Source URL:**

<https://napady.iprima.cz/prima-napady/pohadkove-jednoduchy-recept-na-orechovou-babovku-zamichej-vyliz-a-pec>