

č. 11

Bramborová bábovka

10 porcí

Ingredience:

olej ve spreji + strouhaný kokos na vymazání plechu

300 g	brambor
300 g	polohrubá mouka
3 lžíce	mléko
1	kypřicí prášek
50 g	vanilkový pudink
125 g	máslo
125 g	čokoláda na vaření
2	vejce
1	vanilkový cukr

Postup přípravy:

Troubu předehřejeme na 180 C, gastronádobu vystříkáme olejem a vysypeme strouhaným kokosem. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle, promícháme s moukou, mlékem, kypřicím práškem a pudinkovým práškem. Vejce utřeme s cukrem a máslem a obě směsi spojíme. Vmícháme nalámanou čokoládu. Pečeme cca 50 min.

