Mini bábovky s tvarohovým Lipánkem

30 minut náročnost ●●○○

Nejste přeborníky v krájení dezertů? Nevadí, upečte si naše minibábovky, které jistě udělají radost.



Ingredience

- 2 vejce
- 1 hrnek Jihočeského mléka
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 260 g tvarohového Lipánka (oblíbenou příchuť)
- 1/2 hrnku oleje
- kůra z citronu
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- čerstvé ovoce na ozdobení
- forma na mini bábovky

Návod na přípravu:

Všechny ingredience kromě tvarohového Lipánka smícháme dohromady. Nalijeme do malých formiček na bábovky a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C cca 20 minut. Upečené bábovky ozdobíme tvarohovým Lipánkem a čerstvým ovocem.