Kávové bábovky s Jihočeskou zakysanou smetanou bez laktózy



1 hodina difficulty ●●○○

Ingredience (8 porcí)

- 200 g krystalového cukru
- 130 ml rostlinného oleje
- 2 vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 250 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 180 g Jihočeské zakysané smetany bez laktózy
- 120 ml horké kávy

Instructions for preparation:

V míse vyšleháme cukr s olejem, dokud se dobře nespojí. Přidáme vejce a vanilku a opět prošleháme. V další míse smícháme mouku, sůl, prášek do pečiva a jedlou sodu. Do mokrých ingrediencí postupně přidáme sypkou směs střídavě s Jihočeskou zakysanou smetanou bez laktózy a horkou kávou. Mícháme, dokud se všechny ingredience nespojí do hladkého těsta. Předehřejeme troubu na 180 °C. Formičky na pečení vyložíme pečicím papírem a vlijeme do nich těsto. Pečeme přibližně 40–45 minut, dokud špejle zapíchnutá do středu nevyjde čistá.