**Hrníčková bábovka**



**Ingredience**

- 2,5 hrnku polohrubé mouky

- 1 hrnek cukr krupice

- 3/4 hrnku oleje

- 1 prášek do pečiva

- 1 vanilkovej cukr

- 2 vejce

- 1 hrnek mléka

- kakao

- dle chuti čokoláda oříšky

**Postup:**

- všechny suroviny smícháme

- půlku těsta nalijeme  do formy na bábovku ( předem vymazanou máslem a vysypanou moukou)

- do druhé půlky přidáme kakao a nalamanou čokoládu promícháme

- a nalejeme do babovkove formy

- pečeme na 170stupňů cca  50 minut

