



Jablková bábovka s kokosem

Potřebujeme:

350 g polohr.mouky
180 g strouhaného kokosu
35 g sladidla 4x SLADŠÍ (SWEET 2000)
2 jablka
2 dl oleje
2 dl kefiru
2 vejce
1 prášek do pečiva

tuk na vymazání a strouhaný kokos do formy, kokos na posypání bábovky.



Jablka omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců a nastrouháme najemno. V míse smícháme mouku se strouhaným kokosem, sladidlem a práškem do pečiva. Přidáme vejce, olej, strouhaná jablka, přilijeme kefir a těsto dobře promícháme.

Těsto nalijeme do vymazané a kokosem vysypané bábovkové formy a vložíme do trouby vyhřáté na 190 °C, pečeme asi 45 minut.

Upečenou bábovku necháme vychladnout, poté ji vyklopíme a před krájením ji posypeme kokosem a necháme zcela zchladnout.

Za recept děkujeme Tereze Mrowiecové z Karviné