**Fantastická pudinková bábovka“** **- od Mileny Š.** 

**SUROVINY**

**4 celá vejce, 150g cukru, 200ml oleje, 1 prášek do pečiva, 4 vanilkové pudinky (já neměla, tak jsem použila tři vanilkové a jeden jahodový a rozhodně to na chuti neubralo)**

**POSTUP PŘÍPRAVY**

**Nejdříve si vyšleháme celá vejce s cukrem do pěny a poté přiléváme postupně olej. Nakonec zašleháme prášek do pečiva smíchaný s vanilkovými pudinky (nevařit, pouze prášek) a hotové těsto nalijeme do sádlem vymazané a strouhankou vysypané bábovkové formy. Dáme péct do předehřáté trouby na 180°C asi na hodinku…paní Milena v receptu píše, že ji má za 30 minut upečenou, ale já ji po 30 minutách musela přikrýt alobalem, protože už mi vršek začínal černat a pak jsem ji ještě pekla dalších 30 minut. Prostě je nutné to zkoušet špejlí, jestli je bábovka upečená…pokud ji vytáhnete moc brzy, je možné, že se Vám zdrcne.**

**Je to super receptík, chutná báječně a je přitom bez mouky.**