**Babovka**

2 hrnčeky polohrubej múky,
1 hrnček kr.cukru,
1 hrnček mlieka,
1/2 hrnčeka oleja,
2ks vajec,
vanilkový cukor,
kypriaci prášok,
2PL kakaa

1.
Vyšľaháme si celé vajíčka s cukrom. Pomaly prilievame mlieko, potom olej a na záver pridáme polohrubú múku s práškom do pečiva.

2.
Polovicu cesta vylejeme do vymastenej a hrubou múkou vysypanej bábovkovej formy.

3.
Do druhej polovice pridáme kakao a poriadne premiešame. Tmavé cesto nalejeme v ľubovoľných tvaroch na biele cesto a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180 stupňov asi na 35 až 40 minút.

Dobrú chuť praje Klárika K. s maminou