**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