

Matcha bábovka

Radi by ste vedeli, ako chutí kúsok Japonska v slovenskej bábovke? Pri pečení sme experimentovali s prísadami a do cesta sme pridali japonský zelený čaj Matcha. Nám bábovka chutila a sme zvedaví, či by úspech zožala aj u vás doma. 🍵 ☐

Suroviny na cesto:

polohrubá múka 400 g

maslo 100 g

práškový cukor 120 g

čerstvé droždie 40 g

vaječný žltok 2 ks

mlieko 200 ml

Matcha čaj 15 g

práškový cukor na posypanie 20 g

citrónová kôra 9 g

Postup prípravy:

Maslo vymiešame s cukrom, pridáme žĺtky a spolu dôkladne vymiešame. Potom pridáme droždie, vlažné mlieko, múku, soľ a vypracujeme cesto, ktoré rozdelíme na 2 časti.

Do jednej časti primiešame zelený čaj Matcha, do druhej časti citrónovú kôru a obidve cestá necháme vykysnúť. Po vykysnutí cestá rozvaľkáme, na biele cesto položíme zelené cesto, zatočíme ako na závin a vložíme do bábovkovej formy podkysnúť cca 10 min. Bábovku pečieme asi 45 minút na 180 °C. Upečené vyklopíme a posypeme cukrom.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

