



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Meskouta - marocká bábovka

Na Meskoutu budete potrebovať (22 cm bábovková forma):

180 g hladkej múky, 2 vajčká,  
100 g kryštálového cukru, 70 ml rastlinného oleja,  
70 ml mlieka, 1 čl kypriaceho prášku, štipku soli,  
1 pl citrónovej šťavy, kôru z 1 citróna,  
1 čl vanilkového extraktu

a na polevu:

100 g práškového cukru, 4 čl citrónovej šťavy

A takto na to:

Kryštálový cukor a vajčká vyšľahajte do peny. Postupne k nim pridávajte olej, mlieko, múku zmiešanú s kypriacim práškom a štipkou soli, na jemno nastrúhanú citrónovú kôru a šťavu a vanilkový extrakt. Cesto môžete vymiešať ručne, za pomoci ručného šľahača to však budete mať raz dva.

Cesto prelejte do olejom vymastenej a hrubou múkou vysypanej formy a pečte pri teplote 180 °C 40 minút. Doba pečenia je ovplyvnená rúrou, ktorú používate, preto použite test špajlou.