



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)



[Recepty](#) 12. 10. 2022 | Pavla Vomastková

# Dýňová bábovka

URL článku: [magazin/recepty/Dynova-babovka\\_\\_s10007x20397.html](http://magazin/recepty/Dynova-babovka__s10007x20397.html)

Sezóna dýní je v plném proudu! Pokud vás už omrzela dýňová polévka na sto způsobů a přemýšlíte, co dobrého z této podzimní lahůdky ještě vykouzlit, vyzkoušejte tuto dokonale vláčnou dýňovou bábovku!



Díky použití celozrnné pohankové mouky, řeckého jogurtu, dýně a čekankového sirupu je tento recept nutričně vyvážený a vhodný do zdravého životního stylu.

- **Dýně hokaido** se pyšní výrazně nasládlou chutí a je skvělým zdrojem sacharidů, vlákniny, betakarotenů, vitaminů skupiny B, vápníku, železa i draslíku.
- **Vlašské ořechy** jsou významným zdrojem zdravých omega 3 mastných kyselin, vlákniny, bílkovin i vitaminů a minerálních látek.
- **Řecký jogurt** je skvělým zdrojem kvalitních bílkovin, vápníku, draslíku, selenu i sodíku.
- **Vejce** jsou zdrojem kvalitních bílkovin, tuků, vitaminů - A, D, E, skupiny B a minerálních látek - obsahují vápník, fosfor, draslík, železo a zinek.

## Ingredience: 24 porcí

dýně hokaido	300 g
vejce	3 ks
hladká celozrnná pohanková mouka	250 g
slunečnicový olej	50 ml
vlašské ořechy	50 g
řecký jogurt 0 % tuku	140 g
čekankový sirup	50 ml
med	50 ml
prášek do pečiva	12 g
kakao	18 g
1 lžíce hrubé mouky + rostlinný tuk na vymazání formy	

# Postup

1. Dýni si nastrouháme najemno a vlašské ořechy si nasekáme také najemno.
2. Troubu si dáme přehřát na 180 °C. Formu na bábovku si vymažeme a vysypeme moukou.
3. Smícháme si mouku s práškem do pečiva a ve druhé míse mokré ingredience - dýni, vejíčka, slunečnicový olej, ořechy, řecký jogurt, čekankový sirup a med.
4. Všechny ingredience smícháme dohromady a těsto si rozdělíme napůl. Do jedné poloviny přidáme ještě kakao.
5. Obě dvě části těsta umístíme do formy a dáme péct do předem vyhřáté trouby na 180 °C. Pečeme po dobu cca 45 minut.

<b>výživové údaje</b>	<b>na porci na 100g celkem</b>				<b>kritéria</b>	<b>Vím, co jím</b>
				24 porcí		
energetická hodnota (kcal)	kcal	107	226	2566		≤ 110 kcal/porci
bílkoviny	g	3,6	7,5	85,4	-	
sacharidy	g	11,0	23,2	263	-	
z toho cukry	g	2,9	6,0	68,6	-	
tuky	g	5,6	11,9	134,5	-	
z toho		-	-	-	-	
nasyčené mastné kyseliny (SFA)	g	0,9	2,0	22,3		≤ 6 g/100 g

transmastné kyseliny (TFA)	g	0	0	0		≤ 0,4 g/100 g
vláknina	g	2,6	5,5	62,8	-	
sůl	g	0,23	0,49	5,581		≤ 1 g/100 g
přidaný cukr	g	0	0	0		≤ 20 g/100 g

**Recept prošel hodnocením, odpovídá [kritériím programu a byl certifikován logem Víím, co jím \(snack\)](#).**

[bábovka dýně pohanková mouka](#) [recept z dýně](#) [receptura dle kritérií Víím, co jím s vlaškými ořechy](#) [vitaminy a minerály](#) [zdravé tuky](#) [zdravý moučník](#) [zdravý recept](#)

---

Copyright © 2024

Víím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)