Bábovka polodusivka

360 g polohrubé mouky (klidně i část špaldové či pšeničné chlebové nebo trochu celozrnné)
240 g cukru krupice (možno částečně nahradit hnědým, pro hlídající si cukr postačí 200 g)
250 ml mléka
125 ml oleje
100 g strouhaných mandlí nebo ořechů (nebo nahradit 50 g nasucho upraženými ovesnými vločkami)
2 vejce M
1 prášek do pečiva
1 lžička kakaa
máslo a hrubá mouka do formy

Nejprve si formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou včetně středu. Vejce s cukrem ušleháme do pěny. Vmícháme olej, mléko a pak suché přísady. Část těsta si odebereme stranou a obarvíme kakaem. Do formy nalijeme asi 2/3 světlého těsta, pak opatrně tmavé (aby se nedotýkalo stěn ani středu) a nakonec tmavé těsto překryjeme zbývajícím světlým těstem. Pečeme asi 50 minut při 180 °C. Upečení kontrolujeme vpichem špejlí. Po zchladnutí vyklopíme a pocukrujeme.