

Borůvková bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 20 lžíce
- mléko 750 ml
- vejce 3 ks
- cukr 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- ovoce 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do hluboké mísy nasypeme hladkou mouku, nalijeme mléko, přidáme vejce, cukr a sůl. Umícháme dohladka.

Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, posypeme borůvkami nebo jiným ovocem podle chuti a pečeme zhruba 30 minut v předehřáté troubě. Buchta musí být narůžovělá.