

Jahodová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Špaldová mouka 150 g
- Bílá pšeničná mouka 50 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- přírodní cukr 70 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Hustý bílý jogurt 125 ml
- Rozpuštěné máslo 20 g
- Řepkový olej 30 g
- Vejce 2 ks
- Jahody 350 g
- Moučkový cukr 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1 Přehřejte troubu na 180 °C. Smíchejte olej, máslo, jogurt a všechny cukry. Do jiné misky prosejte mouku s kypřicím práškem do pečiva a jedlou sodou.

2 Do tekuté směsi metlou zašlehejte jedno vejce po druhém; druhé rozklepněte až ve chvíli, kdy je předchozí úplně zapracované. Pak přisypte polovinu mouky a dobře promíchejte. Poté vsypte zbývající mouku a opět promíchejte.

3 Pekáč vyložte pečicím papírem, vylijte na něj těsto a na povrch poskládejte omyté a osušené jahody. Pečte 25–30 minut do zlatova a aby zapáchnutá dřevěná špejle vyšla čistá.