

Lžicová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- vejce 4 ks
- majonéza 3 lžíce
- cukr krupice 9 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- rum 1 lžíce
- polohrubá mouka 12 lžíce
- kypřicí prášek 1 ks
- z 1 citronu citronová kůra 1 ks
- podle chuti jahody nebo jiné ovoce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Vejce ušleháme s cukry a majolkou do hladké pěny, přidáme lžici rumu, nastrouhanou kůru z citronu a mouku s kypřicím práškem do pečiva.

Do těsta pak opatrně vmícháme jahody (borůvky, třešně či jiné sezonní ovoce), které poprášíme hladkou moukou, aby se „neutopily“ na dně (ovoce ale můžeme dát i nahoru na těsto). Pečeme přibližně 30 minut při 150 °C.