

Hrníčková bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 0.5 hrnek
- vejce 3 ks
- mouka polohrubá 2 hrnek
- mléko 0.5 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- prášek do pečiva 0.5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce, cukr, olej a mléko šleháme asi 5 minut. Poté postupně přidáváme mouku, kterou jsme smíchali s práškem do pečiva a špetkou soli. Těsto, které nám vznikne, nalijeme do formy vysypané hrubou moukou. Nakonec do těsta rozprostřeme vypeckované třešně. Bublaninu dáme do předehřáté trouby (170 °C) a pečeme zhruba 30-45min.