

Jogurtová bublanina s rybízem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílý jogurt 500 ml
- Polohrubá mouka 500 ml
- Prášek do pečiva 1 ks
- Krystalový cukr 250 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olej 1 ks
- Červený rybíz 300 g
- Černý rybíz 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do větší mísy jsem nalila bílý jogurt, přidala jsem polohrubou mouku, kterou jsem si vyměřila ve

stejném kelímku, ve kterém byl jogurt. Do mouky jsem přidala prášek do pečiva. Kelímek jsem použila i na vyměření krystalového cukru. Přidala jsem i vanilkový cukr, vajíčka a všechno jsem to utřené ručním mixérem.

Plech jsem si vymastila olejem a na něj jsem vylila těsto.

Rybíz jsem si umyla a odstranila jsem stonky. Rybíz jsem si rovnoměrně rozložila na těsto av troubě předehřáté na 200 ° C, jsem za 25 min. koláč upekla.

Kdo by chtěl může ho ještě za tepla poprášit moučkovým cukrem, ale já jsem to už nedělala, takhle kyselkavé mi to chutnalo.