

Pomazánková bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cukr krupice 250 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Vejce 3 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Kompotované jahody 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mícháme pomazánkové máslo, vejce a oba druhy cukru elektrickým šlehačem, dokud nám žlutá pěna nezačne získávat bílý odstín. Pak po trochách přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Promícháme.

Kompotované jahody necháme okapat a překrájíme na poloviny, čerstvé jahody (250g) nakrájíme na čtvrtiny.

Plech vyložíme pečícím papírem, nalijeme těsto a uhladíme. Jahody navrstvíme na těsto a v předehřáté troubě pečeme asi 20 minut ba 180°C.