

Jahodová hrníčková bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Polotučné mléko 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Vejce 2 ks
- Čerstvé jahody 2 hrst
- Cukr krystal 1 hrnek
- Máslo 130 g
- Máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do mísy vsypeme mouku, cukr, vanilkový cukr a společně s na plátky nakrájeným máslem prsty rozdrobíme celou směs na žmolenku. 1 hrnek odložíme stranou.

Ke zbytku žmolenky přidáme vejce, mléko a prášek do pečiva. Vymícháme hladké těsto.

Jahody omyjeme, zbavíme stopek a rozkrájíme na půlky. Hlubší plech vymažeme máslem.

Těsto vlijeme na plech, poklademe jahodami (ovocem nešetříme) a posypeme drobenkou.

Troubu přehřejeme na 170 - 180 °C a jahodovou hrníčkovou bublaninu upečeme.

Po upečení necháme jahodovou bublaninu vychladnout, lépe se pak krájí.