

Jahodová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Cukr moučka 1 ks
- Jahody 1 balení
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 2 hrnek
- Hladká mouka 3 hrnek
- Máslo 250 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Máslo si rozehtřejeme. Do másla vmícháme všechny ostatní suroviny a důkladně promícháme. Jahody očistíme a podle potřeby překrájíme.

Vyšší plechy vyložíme papírem na pečení a rovnoměrně na něj nalijeme těsto. Těsto poklademe jahodami. Jahodovou bublaninu vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 30 minut.

Upečenou jahodovou bublaninu podle chuti ocukrujeme, nakrájíme a můžeme podávat.