

Jahodová hrníčková bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvé jahody 2 hrst
- máslo 130 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 2 hrnek
- polotučné mléko 1 hrnek
- vejce 2 ks
- cukr krystal 1 hrnek
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

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

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