

Jahodová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **náplň**
- jahody 1 ks
- **těsto**
- máslo 250 g
- cukr krupice 2 hrnek
- hladká mouka 3 hrnek
- voda 1 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 4 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Máslo si rozeřjeme. 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.