

Ovocná bublanina 1

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 100 g
- vejce 4 ks
- hladká mouka 300 g
- cukr 250 g
- prášek do pečiva 1 ks
- studená voda 100 g
- **podle chuti**
- ovoce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr a vejce ušleháme ručním robotem a přidáme vodu a olej a přimícháme hladkou mouku a prášek do pečiva.

Těsto na bublaninu vlijeme na plech pokrytý pečícím papírem, případně na plech vymazaný a vysypaný strouhankou. Těsto poklademe opracovaným ovocem. Nejlepší jsou jahody a rybíz nebo borůvky.

Bublaninu pečeme ve vyhřáté troubě asi 30 minut.

Upečenou ovocnou bublaninu ozdobíme, nakrájíme a můžeme podávat.