

Letní bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 5

- olej 1.5 hrnek
- vanilkový cukr 1 ks
- kypřicí prášek na pečení 1 ks
- mléko 1 hrnek
- olej 1 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- vejce 2 ks
- strouhanka 1 hrnek
- ovoce 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z cukru a vajec vyšleháme pěnu, přidáme vanilkový cukr, mléko, olej a pořádně promícháme poté přidáme prosátou mouku s kypřícím práškem. Pekáč vymažeme buď olejem a nebo tukem a vysypeme strouhankou, poté nalijeme těsto a navrch poklademe ovoce. Můžeme také zasypat žmolenkou z mouky, másla a cukru.

Pečeme dozlatova asi při teplotě 170°, ale musíme bublaninu hlídat snad se připeče a pak se nedá jíst.