

Olejevá bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žloutek 4 ks
- cukr 120 g
- olej 10 lžíce
- horká voda 10 lžíce
- polohrubá mouka 200 g
- prášek do pečiva 0.5 ks
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky s cukrem třeme do pěny, potom přidáme 10 lžic oleje - opět třeme a přidáme 20 dkg polohrubé mouky a půl prášku do pečiva, vanilkový cukr a nakonec přidáme sníh z bílků. Nalijeme na vymazaný plech a navrch nasypeme vypeckované třešně, borůvky nebo na kostky nakrájený broskvový či meruňkový kompot