

Litá bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Qtule



Suroviny

Porce: 16

- mléko 7 dl
- vejce 3 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka 10 lžíce
- drobné ovoce 400 g
- olej na vymazání plechu 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mléko, vejce, cukry, sůl a polohrubou mouku důkladně prošleháme. Těsto vylijeme na olejem pomazaný a rozehřátý plech. Poházíme ovocem a pečeme při 200°C do růžova.

Poznámka:

Těsto se před vylitím na plech nesmí nechat dlouho stát, mouka by klesla ke dnu.