

Domácí jahodová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Jahody ve sladkém nálevu 3 plechovka
- Polohrubá mouka 300 g
- Cukr 160 g
- Máslo 120 g
- Mléko 2 dl
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Máslo - na drobenku 40 g
- Polohrubá mouka - na drobenku 50 g
- Cukr - na drobenku 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do polohrubé mouky vmícháme prášek do pečiva, přidáme cukr, vejce, máslo a vlažné mléko. Dobře vymícháme a vlijeme do vymazané formy. Otevřeme 3 plechovky s jahodami. Nálev slijeme a jahody v cedníku necháme okapat. Bublaninu poté poklademe těmito jahodami, posypeme drobenkou a dáme péct do předehřáté trouby na 170 - 180°C.

Jestli je bublanina hotová zjistíte tak, že do těsta píchnete špejlí a po jejím vyjmutí na ní tesmí zůstat těsto.

Po upečení a zchladnutí posypeme bublaninu moučkovým cukrem.

Místo jahod je možné použít jakékoliv ovoce.