

Bublanina plná borůvek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

2982 kalorií , **11 g** cukrů , **166 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bublanina-plna-boruvek>

Příprava

Plech vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Mouku promícháme se škrobem a kypřícím práškem. Celá vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme olej a ještě prošleháme. Přidáme asi polovinu mléka, rozšleháme a zašleháme mouku promíchanou se škrobem a kypřícím práškem. Vyšlehanou hmotu doplníme zbývajícím mlékem. Řídké těsto vylijeme na plech a hustě ho posázíme zahradními borůvkami. Vložíme do předehřáté trouby na 170°C a pečeme asi 25 - 30 minut (dle trouby). Upečenou bublaninu necháme vychladnout, pocukrujeme a nakrájíme.



Ingredience

- 4 slepičí vejce
- 200 g cukru moučka
- 150 ml slunečnicového oleje
- 200 ml polotučného mléka
- 150 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 100 g bramborového škrobu
- dle potřeby kulička borůvky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Moučník