

# Bublanina s černým rybízem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 11

2762 kalorií , 0 g cukrů , 171 g tuků , 49 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/bublanina-s-cernym-rybizem>

## Příprava

Mouku smícháme s cukrem a práškem do pečiva, přidáme vejce, olej, mléko a vyšleháme těsto. Plech s vyšším okrajem vyložíme pečícím papírem a rozetřeme těsto. Omytý černý rybíz obalíme v moučkovém cukru a nasypeme na těsto. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180° C asi 40 minut. Hotovou bublaninu můžeme pocukrovat.



### Tip k receptu

Do těsta přidáme hrst mletých ořechů.



## Ingredience

- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 150 g rostlinného oleje
- ✓ 3 vejce
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 250 g rybízu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník