

# Bublanina se skořicovou dýní



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**2338** kalorií , **1 g** cukrů , **118 g** tuků , **56 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bublanina-se-skoricovou-dyni>

## Příprava

Dýni očistíme a nakrájíme na menší kousky - 1 talíř. Do vroucí vody s kyselinou citrónovou nasypeme dýni a od bodu varu jí 2 minuty povaříme. Poté jí vylijeme na síto a necháme okapat. V míse promícháme oba cukry se skořicí a směsí obalíme prochladlou dýní. Plech s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Celá vejce vyšleháme s cukrem do husté pěny a přidáme olej. Po vyšlehání střídavě přidáváme vodu a mouku smíchanou s prosátým kypřícím práškem. Těsto vylijeme na plech a poklademe cukrem obalenou dýní. Vložíme do předehřáté trouby na 180° C a pečeme asi 25-30 minut. Prochladlou bublaninu bohatě pocukrujeme.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 150 ml vody
- ✓ 1 kousek dýně
- ✓ na dýni - 1 lžička kyseliny citronové
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 50 g cukru krupice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

