

Rychlá hrnková bublanina



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

2776 kalorií , 0 g cukrů , 126 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychla-hrnkova-bublanina>

Příprava

Do prosáté mouky, smíchané s práškem do pečiva, přidáme vejce, vanilkový cukr, mléko a olej, popř. špetku soli. Vše vyšleháme nejlépe šlehačem do hladka. Na pekáč si dáme pečicí papír a směs na něj vylijeme. Poklademe omytým a osušeným ovocem (jahody, meruňky, broskve, třešně, půlky švestek apod. - jak čerstvé, tak možno i kompotované). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova při 170 °C asi 35 minut.

Ingredience

- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek cukru krupice
- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 1/2 hrnku oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Recept dělám pro diabetika, používám proto dia cukr, nejraději SUCOFIN, který sladím 1:1 s normálním cukrem a není poznat, že se nejedná o normální cukr. Tuto buchtu dělám nejraději s kakaem, protože u nás je v oblibě vše kakaové a čokoládové. Je dobrá a rychlá.

