

Třešňová bublanina z kefíru



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

2032 kalorií , 68 g cukrů , 79 g tuků , 43 g bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tresnova-bublanina-z-kefiru>

Příprava

Máslovou Ramu rozpustíme, přidáme cukr (mletý + vanilkový), vejce, kefír a poté vyšleháme. Pak vmícháme mouku s práškem do pečiva. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, rozetřeme, posypeme třešněmi a pečeme do zlatova v přehřáté troubě (jestli je bublanina hotová, zjistíme když ji propíchneme špejlí - pokud bude po vyndání "čistá" tj. bez těsta, je hotovo). Po vychladnutí pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 50 dkg třešní
- ✓ 8 dkg Ramy creme bonjour - kostka
- ✓ 3 vejce
- ✓ 15 dkg polohrubé mouky
- ✓ 15 dkg hladké mouky
- ✓ 15 dkg cukru krupice
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 2 dcl kefíru
- ✓ 1 vanilkový cukr

Kategorie

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

