

Borůvková bublanina

Suroviny: 350g polohrubé mouky, 200g moučkového cukru, 1/2 prášku do pečiva, 6ks vajec, 0, 2l oleje, 0, 2l vlažné vody. + Borůvky (různé ovoce).

Postup: Žloutky, cukr, olej, voda vyšleháme. Postupně přidáváme mouku s práškem do pečiva. Na konec pomalu přimícháme sníh z bílků. Plech vymažeme a vysypeme moukou, těsto vylijeme na plech, poklademe borůvkami, pečeme asi 30min při teplotě 180 °C.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ!!!!

