

Jogurtová bublanina

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Z bielkov a trochy soli vyšľaháme pevný sneh. Maslo (50 g) necháme zmäknúť, pridáme oba cukry a šľaháme. Pridáme žĺtky a šľaháme ďalej. Po lyžiciach pridáme jogurt, múku, prášok do pečiva a šľaháme. Opatrne pridáme sneh stierkou. Kokos si pomelieme na prášok. Cesto vlejeme na hlbší, vymastený a vysypaný (kokosovou múčkou) plech. Marhule vykôstkujeme, nakrájame na štvrtiny, obalíme v kokosovej múčke a kladieme na cesto. Pečieme 40 – 45 minút v rúre predhriatej na 170 °C. Vychladenú bublaninu posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 450 g
- **Marhule** - 400 g
- **Kokos strúhaný** - 15 g
- **Cukor múčka** - 160 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 55 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

