

Ovocná bublanina

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z uvedených surovín (330 g jogurtu, 2 jogurtové téglíky polohrubej múky, 1 téglík cukru, 2 vajcia, 1 balíček kypriaceho prášku, ľubovoľné ovocie čerstvé alebo kompótované) dôkladne vymiešame cesto, vylejeme na vymastený plech a posypeme ovocím, ktoré sme predtým obalili v múke (aby nekleslo na dno). Ak použijeme kompótové, musíme ho nechať dobre odkvapkať. V miske dobre rozmiešame suroviny na drobce (100 g hladkej múky 100 g rastlinného masla 100 g cukru), poypeme povrch bublaniny a dáme piecť do vyhriatej rúry.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 500 g
- **Čerešne** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 300 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

