Bublanina z Jihočeského podmáslí

1 hodina náročnost ●●○○

Vyzkoušejte skvělý ovocný dezert, vhodný nejen do letních veder.



Ingredience

- 200g hladké mouky
- 125g cukru krystal
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička jedlé sody
- 1 vejce
- 75ml oleje
- 0,25l Jihočeského podmáslí
- ovoce dle chuti
- drobenka

Návod na přípravu:

Nejprve v míse smícháme hladkou mouku, cukr krystal, prášek do pečiva a lžičku jedlé sody. Odstavíme stranou. V další míse vyšleháme vajíčko s olejem a Jihočeským podmáslím. Obě hmoty smícháme dohromady a vlijeme do vymazaného, nebo pečicím papírem vyloženého plechu. Nahoru pokládeme ovoce a posypeme drobenkou. Pečeme na 160 °C, 45 minut.