

Borůvková bublanina

Ingredience:

50g másla, 100g cukru krupice, 3 vejce, 180 ml mléka, 300g poloh.mouky, 1/2 kypřícího prášku, špetka soli, 250g borůvek, slunečnicový olej ve spreji na vystříkání formy, 1 vanilkový cukr a 2 lžičky cukru moučky na posypání

Popis postupu:

1. Máslo utřeme s cukrem a žloutky. Přimícháme prosátou mouku s kypř. práškem a mléko. Nakonec vyšleháme bílky dotuha spolu se špetkou soli. Bílkový sníh opatrně vmícháme do těsta.
2. Kulatou zapékací mísu s vyvýšeným okrajem vystříkáme slunečnicovým olejem (Easy cook)-vysypávání moukou není potřeba. K sehnání nejlépe na www.olejedokuchyne.cz. Potom do ní nalijeme těsto, na které nasypeme borůvky. Bublaninu dáme péci do předehřáté trouby. Pečeme při 200° C asi 25 minut. Podáváme nejlépe se šlehačkou.