



Ovocná bublaninka na letné popoludnie

.

//

.

Suroviny:

2 hrnčeky polohrubej múky, alebo môžeme dať hrnček polohrubej múky a hrnček krupice

1 hrnček práškového cukru

1 hrnček mlieka

pol hrnčeka oleja

1 vanilkový cukor

polka prášku do pečiva

ovocie najlepšie čerstvé mäkké ovocie marhule, maliny, ale aj zavarené

Postup:

Suroviny zmiešame, cesto vlejeme na vymastený a múkou vysypaný plech, poukladáme ovocie, medzi marhuľami a väčším ovocím môžete nechať pokojne menšiu medzeru, vyzerá to pekne a dáme piecť na 180 stupňov. Čas pečenia si určí každý sám, podľa svojej rúry asi 20 až 30 minút. Dobrú chuť

ODPORÚČAME:

[Sýty ryžový nákyp, hrnčekový recept](#)

[Nugátová torta s čokoládovou polevou](#)

[Ľahký jahodový koláč](#)

[Krehký rebarborový koláč](#)

tags: bublanina bez vajec recept

.

//

.