

Jablečná bublanina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **16**

1554 kalorií , **1 g** cukrů , **71 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecna-bublanina>

Příprava

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny, potom přidáme olej a mouku s práškem do pečiva. Jablka oloupeme, nakrájíme nebo nastrouháme a vmícháme do těsta. Vlijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku. Bublaninu pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C zhruba 30 minut dokud nezrůžoví.

Tip k receptu

Můžeme dozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 8 jablek
- 8 lžic polohrubé mouky
- 8 lžic krupice
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 50 ml slunečnicového oleje
- 4 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník