

Jogurtová bublanina

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Z bílků a trochy soli ušleháme pevný sníh. Máslo (50 g) necháme změkknout, přidáme oba cukry a šleháme. Přidáme žloutky a šleháme dál. Po lžících přidáme jogurt, mouku, prášek do pečiva a šleháme. Opatrně přidáme sníh stěrkou. Kokos si umeleme na moučku. Těsto vlijeme na hlubší vymazaný a vysypaný (kokosovou moučkou) plech. Meruňky vypeckujeme, nakrájíme na čtvrtky, obalíme v kokosové moučce a klademe na těsto. Pečeme 40-45 minut v troubě předehřáté na 170°C. Vychladlou bublaninu posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** **150 g** - 450 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 160 g
- **Meruňky** - 400 g
- **Kokos strouhaný** - 15 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 55 g
- **Vejce** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

