

Těsto na bublaninu

Iva Sigmundová

Ingredience

- mouka polohrubá — 30 dkg
- cukr krupice — 25–30 dkg
- vejce — 6
- voda — 6 lžíce
- prášek do pečiva — 2 lžička

Postup

Ušleháme bílky s poloviční dávkou cukru. Našleháme žloutky s vodou a druhou částí cukru. Do žloutkové hmoty postupně vmícháme bílky a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nalijeme do vymaštěného pekáče a posypeme ovocem, které můžeme navrch přisladit. Pečeme zvolna při 150 st. C.