

Borůvková bublanina

- 4 polévkové lžíce másla
- 100 g cukru krupice
- 2 ks vajíček
- 1 hrnek mléka
- 30 g polohrubé mouky
- ½ balíčku prášku do pečiva
- 300 g borůvek
- tuk (na vymaštění plechu)
- mouka (na vysypání plechu)
- cukr a vanilkový cukr (na posypání)

Máslo šlehačem utřeme s cukrem a žloutky. Do utřené hmoty vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a podle potřeby zředíme mlékem. Do připraveného těsta zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Připravené těsto rozetřeme do tukem vymaštěného a moukou vysypaného plechu s vyšším okrajem, poklademe borůvkami obalenými v mouce a zvolna upečeme v předehřáté troubě. Upečenou bublaninu posypeme cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem a nakrájíme na dílky.