

Bublanina s Lipánkem bez laktózy a meruňkami

🕒 20 minut + doba pečení náročnost ●○○○

Ingredience

- 250 g Lipánka bez laktózy
- 280 g polohrubé mouky + na vysypání formy
- 1 kypřicí prášek
- 180 g moučkového cukru + na ozdobu
- 150 ml oleje + na vymazání pečicí formy
- 2 vejce
- čerstvé meruňky nebo jiné sezónní ovoce

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, kypřicí prášek a cukr. Přidáme olej, vejce a Lipánka bez laktózy. Vše důkladně promícháme. Pečicí formu vymažeme olejem a vysypeme moukou. Do formy rovnoměrně nalijeme těsto. Meruňky rozpůlíme, zbavíme pecek a položíme na těsto řeznou stranou nahoru. Bublaninu pečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 30 minut.

