



JAHODOVÁ BUBLANINA S HŘEBÍČKEM



Druh jídla:



Sladká jídla

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

10 kusů Hřebíček celý Avokádo

400 gramů čerstvých jahod

špetka soli

3 vejce

200 gramů polohrubé mouky

1 kypřicí prášek do pečiva

150 gramů řepkového oleje

150 gramů cukru krupice

150 gramů špaldové hladké mouky

320 gramů podmáslí

30 gramů strouhaného kokosu

Způsob přípravy

Vejce vyšlehejte s cukrem. Přidejte obě mouky, prášek do pečiva, olej, podmáslí, rozdrčené hřebíčky, kokos a špetku soli. Umíchejte hladké těsto, které nalijte do pekáče, o velikosti zhruba 30 x 40 cm. Ten předtím vymažte olejem a vysypejte strouhaným kokosem. Do těsta naskládejte jahody. Dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C. Pečte přibližně 40 minut, dozlatova.