

# Kefírová bublanina s malinami

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

150 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový cukr
200 ml	kefír
100 g	rozpuštěné máslo
3 ks	vejce
50 g	polohrubá mouka
150 g	hladká mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
2 hrnky	čerstvé maliny



## Postup přípravy

Moučkový a vanilkový cukr nasypeme do mísy a přidáme k nim kefír a rozpuštěné máslo s vejci. Vyšleháme. Poté přidáme obě mouky smíchané s práškem do pečiva a promícháme. Hotové těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a posypeme malinami. Plech vložíme do trouby předehřáté na 80° Celsia a pečeme zhruba 30 minut (upečení poznáme podle špejle, která je po vpíchnutí do bublaniny suchá).