

BUBLANINA S VIŠNĚMI

Potřebujeme:

- 2 hrnky polohrubé mouky + na vysypání plechu
- 100 g práškového sladidla [FAN SORBIT](#)
- 1 hrnek mléka
- 1 sáček prášku do pečiva
- špetka soli
- 2 vejce
- 5 lžic slunečnicového oleje
- 500 g vypeckovaných višní

Drobenka:

- 1 hrnek hrubé mouky
- 1/4 hrnku práškového sladidla [FAN SORBIT](#)
- 4 lžíce másla

Postup:

Plech vymažeme 1 lžící oleje a vysypeme moukou. V misce smícháme všechny ingredience na drobenku a vytvoříme sypkou směs. Višně omyjeme a vypeckujeme a dáme stranou. Všechny suroviny na těsto smícháme v míse a vypracujeme hladké těsto.

Těsto nalijeme na připravený plech a posypeme višněmi a drobenkou.

Pečeme v troubě předehřáté **na 180 °C** **přibližně 30 minut.**

