



MAKOVÁ BUBLANINA SE ŠVESTKAMI

Budeme potřebovat:

- 1,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek mletého máku
- 200g **práškového sladidla FAN SORBIT POTRAVINÁŘSKÝ (2 sáčky)**
- 1 hrnek mléka
- 0,5 hrnku oleje
- 1 prášek do pečiva
- 2 vejce
- 0,5 lžičky mleté skořice
- na posyp **FAN CUKŘENKA – březový cukr s pravou vanilkou**
- švestky



Postup:

V míse smícháme všechny sypké suroviny a FAN SORBIT, přidáme mléko, olej, vejce a vše promícháme. Připravené těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem, poklademe pokrájenými švestkami a dáme péct do předem vyhřáté trouby asi na 25 - 30 minut na 180 stupňů.

Upečenou bublaninu posypeme **FAN CUKŘENKOU – březový cukr s pravou vanilkou**.