

# TVAROHOVÁ BUBLANINA S TŘEŠŇEMI

JEDNODUCHÝ RECEPT

## Ingredience formu (15ks.)

- 60g bílé pšeničné mouky
- 60g čirokové mouky
- 2 velká vejce
- 125g polotučného tvarohu
- 50g medu
- 30g kokosového oleje
- 1/2 prášku do pečiva
- 400g vypeckovaných třešní
- trochu másla na vymazání formy a mouku na vysypání

## Postup

Do misky dejte mouku, med, kokosový olej, vejce, tvaroh a prášek do pečiva. Vše důkladně promíchejte, dokud nevznikne hladké a hustší těsto. Formu vymažte máslem a vysypte moukou. Těsto rovnoměrně rozetřete na dno formy a třešně do něj lehce vmáčkněte. Pečte v předehřáté troubě na 170 °C přibližně 30–35 minut, dokud nebude povrch krásně zlatavý.

