

Bílkový chlebíček 1

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 bílků (240 - 250 g)

špetka soli

180 g moučkového cukru

160 g hrubé mouky

70 g rozpuštěného másla

rozinky

kandované ovoce

kousky ořechů

madlí

čokolády

čokoládová poleva

Postup

Bílky se špetkou soli šleháme. Postupně přidáváme cukr a ušleháme tuhý sníh. Vařečkou do něj zlehka zamícháme střídavě mouku a zchladlé rozpuštěné máslo. Nakonec vmícháme rozinky, ořechy,...a těsto urovnáme do vymazané a hrubou moukou vysypané chlebíčkové formy. Pečeme při 180°C asi 30 minut. Vychladlý chlebíček polijeme čokoládovou polevou, případně můžeme posypat sekanými ořechy, mandlovými lupínky nebo kokosem.