

Španělský chlebíček

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 lžic cukr

sůl

12 ks vejce

12 lžic mouka

vanilkový cukr

rostlinný tuk nebo husí sádlo

Postup

Vejce utřeme s cukrem a vanilinovým cukrem do zhoustnutí, pak přidáváme po lžících osolenou mouku.

Důkladně rozmícháme a těsto vlijeme do vymaštěné a moukou vysypané dortové formy. Pečeme zvolna při 150 °C asi 45 minut.

Upečený chlebíček pocukrujeme, nebo ozdobíme podle vlastní fantazie.

Španělský chlebíček je recept ze španělského gastronomického dědictví. Dnes již tento recept známe po celém světě a jako dortový korpus se vyskytuje například na svatbách a křtinách.