Bílkový chlebíček

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 bílků
18 dkg cukru (písek)
16 dkg polohrubé mouky
6 dkg másla
vanilkový cukr
citronová kůra
kandované ooce
rozinky

Postup

Tuk rozpustit a nechat vychladnout. Do tuhého sněhu zašlehat cukr s vanilkovým cukrem, citronovou kůru a mouku. Za stálého šlehání přikapat máslo, nakonec lehce vmíchat ovoce. (Může se míchat v robotu.) Péci v mírné troubě asi půl hodiny ve vymazaném a vysypaném srnčím hřbetu. Po upečení povrch potřít zavařeninou a polít rumovou nebo čokoládovou polevou.