

Biskupský chlebíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílek 5 ks
- cukr krupice 150 g
- polohrubá mouka 300 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- citrónová kůra 1 lžička
- sušené meruňky 100 g
- ořechy 50 g
- rozinky 50 g
- máslo 100 g
- jabko 1 ks
- hořká čokoláda 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva, nakrájené meruňky, nakrájené jablko, nasekané ořechy, citronovou kůru a rozinky.

Během šlehání sněhu, přisypáváme cukr a vyšleháme dotuha.

Máslo rozehtřejeme, ale nesmí být hodně teplé, spíš vlažné, přidáme ho k mouce společně se sněhem a lehce promícháme.

Nandáme do máslem vymazané a hrubou moukou vysypané formy na chlebíček o velikosti 11 x 30

cm. Roztáhneme do stran a dáme péct do přehřáté trouby na 180 st.

Peču na spodním roštu.

Pečení trvá asi 35 minut, ale pamatujte, že každému peče trouba jinak, takže před vyndáním do těsta píchnete špejlí a když se těsto nelepí je hotovo.

Vyklopíme na mřížku a během chladnutí polijeme čokoládou. Chlebíček krájíme vychladlý.