

Stromeček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 3 ks
- cukr moučka 100 g
- vanilkový cukr 1 ks
- voda 1 lžíce
- olej 4 lžíce
- polohrubá mouka 150 g
- kypřicí prášek 0.5 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky ušleháme s cukry, vodou a olejem. Bílky vyšleháme do hustého sněhu a přimícháme je ke žloutkové směsi. Mouku s kypřicím práškem vmícháme do směsi. Silikonovou formu vypláchneme horkou vodou a malinko potřeme olejem. Potom do ní nalijeme těsto. Pečeme na 200 °C asi 20 minut. Po upečení necháme stromeček asi 10 minut stát, pak vyklopíme a ozdobíme.