

Limetkovopistáciový chlebíček

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 150 g
- Krupicový cukr 165 g
- Limetková kůra 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Vejce 4 ks
- Mleté mandle 180 g
- Mleté pistácie 130 g
- Tekutý med 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 160 °C. Máslo, cukr, limetkovou kůru a vanilkový extrakt šlehejte ručním elektrickým šlehačem 10–12 minut do světlé a nadýchané pěny. Pak po jednom přidávejte vejce a ještě 3–4 minuty šlehejte. Pak vmíchejte mandle i pistácie a těsto nalijte do pečicím papírem vyložené formy na chlebíček o rozměrech asi 29 x 7 x 8 cm. Vršek uhladte nožem a pečte 60–70 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli. Nechte zchladnout ve formě a pak vyklopte. Podávejte s medem.