

Bezlepkový ovocný chlebiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka Nomix 85 g
- kukuřičná hladká mouka 15 g
- ořechy 80 g
- máslo 40 g
- cukr krupice (včetně vanilkového) 70 g
- vejce 1 ks
- rozinky 50 g
- kandované ovoce (suš. švestky, citrus.kůra,..) 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce utřeme s cukrem a máslem. Pak vmícháme mouky a necháme chvíli odležet. Rozinky omyjeme a osušíme, kandované ovoce nakrájíme na menší kousky, ořechy nasekáme nahrubo. Vše přimícháme k těstu. Vzniklou hmotu necháme odležet přibližně 30 minut. Tvarujeme mírně zploštělé válečky o průměru 4 cm. Uložíme je na plech a zase necháme chvíli odstát. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme pomalu při teplotě 160 až 170 °C, podle velikosti válečků i 30 min. Hlídáme si zabarvení. V případě potřeby chlebiček chráníme pečícím papírem, aby povrch nezhořkl. Po vychladnutí chlebiček zabalíme do alobalu a uchováváme na chladnějším místě.