

Mandlový chlebíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- moučkový cukr 100 g
- polohrubá mouka 100 g
- mandle loupané 100 g
- bílky 4 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- šťáva citronová 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky ušleháme s citronovou šťávou. Do sněhu vmícháme oba cukry, mouku a oloupané celé mandle.

Směs na mandlové chlebíčky nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy na srnčí hřbet.

Mandlové chlebíčky pečeme zvolna při 140°C asi hodinu. Vychladlý chlebíček nakrájíme na tenké plátky, rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a usušíme je v mírně vyhřáté troubě.