

Křehulky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 50 g
- **těsto**
- cukr moučka 280 g
- žloutek 5 ks
- citronová šťáva 1 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do misky dáme celé vejce, přidáme žloutky, citronovou šťávu a přisypeme cukr. Elektrickým šlehačem šleháme do husté světlé pěny (asi 5 minut).

Těsto lžičkou naléváme do vymazaných formiček. Těsto dáváme do poloviny až tří čtvrtin, protože při pečení křehulky hodně naběhnou.

Cukroví vložíme do trouby vyhřáté na 150 °C a pomalu pečeme asi 10 minut. Potom snížíme teplotu na 50 - 60 °C a dosušíme, trvá to asi 10 - 15 minut.

Vytáhneme z trouby jednu křehulku a zkusíme, jestli se dá vyklopit. Když ano, vytáhneme celý plech

a křehulky vyklepneme z formiček. Pokud ještě ve formičce drží, necháme ještě chvíli sušit a potom zkusíme znovu.

Křehulky můžeme polít čokoládou a naplnit šlehačkou.