

Cuchlebiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 420 g
- Najemno nastrouhaná a vymačkaná cuketa 170 g
- Moučkový cukr 100 g
- Čokoláda na vaření 100 g
- Vejce 2 ks
- Olej 1.5 dl
- Mleté mandle 40 g
- Sušené meruňky 40 g
- Zlaté rozinky 40 g
- Čokoládové vločky 30 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

V míse vyšleháme vejce, oba cukry a olej do pěny. Vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a solí, mandle, překrájené sušené ovoce, cuketu a čokoládové vločky. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané formy na biskupský chlebiček, postavíme ji do pekáče s vodou a pečeme 90 minut při

160°C. Vychladlý chlebiček potřeme rozehřátou čokoládou na vaření a necháme ztuhnout.