

Pims chlebíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Máslo 100 g
- Cukr 180 g
- Citrónová kůra 1 ks
- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 3 ks
- Strouhané ořechy 70 g
- Mléko 150 ml
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Piškoty Pims 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Utřeme žloutky s máslem, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme další ingredience a nakonec sníh z bílků. Polovinu těsta dáme do formy na biskupský chlebíček, dáme piškoty a druhou polovinu těsta. Dělala jsem tuto buchtu také z SOFT COOKIES (piškoty z Lidlu) a byla také dobrá. Pečeme při teplotě 180°C 30 - 35 minut. Vychladlé můžeme polévat čokoládou.