

Medový chlebíček bílkový s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílky 8 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Včelí med 150 g
- Polohrubá mouka 160 g
- Vlašské ořechy 80 g
- Citrónová kůra 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Rozpuštěné máslo 80 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na mírném ohni rozpustíme med a zahřejeme k bodu varu. Mouku smícháme se skořicí, práškem do pečiva, ořechy a citronovou kůrou. Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj vanilkový cukr a pak slabým pramínkem přiléváme horký med. Dále po částech přidáváme sypkou směs a nakonec po troškách opatrně vmícháme zchladlé máslo. Těsto vlijeme do vymazané a přesátou strouhankou vysypané formy. Pečeme při 160°C cca 40 minut. Upečený chlebíček necháme chvíli ve formě stát a potom jej překlopíme na kuchyňskou mřížku.