

Bílkový chlebiček II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bílek 4 ks
- Cukr moučka 100 g
- Mandle 100 g
- Mouka hladká 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ušleháme bílky s cukrem, přidáme mouku a nakonec vmícháme celé neloupané mandle. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy na srncí hřbet a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Hotový chlebiček vyklopíme a necháme 2 dny odležet. Pak ho nakrájíme na co nejtenčí plátky, které poklademe na plech a v mírné troubě dosušíme.