

Bílkový suchar

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

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

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z bílků a cukru ušleháme hustý sníh a lehce vmícháme mouku. Chlebičkovou formu vyložíme pečícím papírem, těsto do ní stejnoměrně rozetřeme, dáme do předehřáté trouby na 165°C a upečeme dočervena. Špejlí zkusíme zda je uvnitř upečené a nelepí se na špejli. Upečené vyklopíme z formy, papír stáhneme a necháme vychladit, druhý den krájíme na tenké plátky.