

Jiříkův biskupský chlebíček

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 70 g
- Máslo 70 g
- Polohrubá mouka 140 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rozinky 1 hrst
- Kandovaná citrónová kůra 1 hrst
- Kandovaná pomerančová kůra 1 hrst
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo, žloutky a oba cukry ušleháme do pěny, přidáme mouku a sníh z bílků. Nakonec přimícháme rozinky a kůru.

Dáme do vymazané a vysypané formy (dávka je na klasickou chlebíčkovou) a pečeme pomalu asi 45 minut. Troubu mám plynovou, takže rozpálit a ztlumit na minimum.

Upečený a vystydlý potíráme čokoládovou polevou. Pokud máte formu na beránka velkou litinovou, bude třeba množství zdvojnásobit.