

Chlebíček mandlový



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 1

1676 kalorií , **9 g** cukrů , **83 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlebicek-mandlovy>

Příprava

Z bílků a cukru ušleháme sníh, opatrně vmícháme mouku a mandle, těsto nalijeme na papírem vyložený srnčí hřbet a pečeme při 170 st. cca 25 minut. Upečený hřbet sundáme z papíru (lepí se) a necháme téměř vychladnout. Vlažný hřbet nakrájíme ostrým nebo pilníkovým nožem na asi 3 mm silné pásky, ty rozložíme na plech a sušíme v troubě na 150 stl cca 30 minut.

Ingredience

- 100 g cukru moučky
- 100 g hladké mouky
- 150 g celých neloupaných mandlí
- 5 bílků

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Silvestr, Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Labužník, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník, Cukroví