

Borůvkový chlebíček s mandlemi

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 5

1231 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovy-chlebicek-s-mandlemi>

Příprava

Borůvky omyjeme a necháme okapat. Mandle a 2 lžíce cukru přimícháme k borůvkám. Máslo, cukr, vanilku vyšleháme do pěny. Postupně přidáme žloutky, rum a rozpuštěnou a vychlazenou čokoládu. Nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva a sníh z bílků. Polovinu těsta nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy na chlebíček, těsto posypeme borůvkami a pak nalijeme zbylé těsto. Koláč pečeme při 175 stupních asi 50-60 minut.

Ingredience

- 500 g borůvek
- 2 lžíce nasekaných mandlí
- 150 g másla
- 170 g cukru moučka
- 4 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 150 g čokolády na vaření
- 150 g polohrubé mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžíce rumu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník