Hrozinkový chlebíček

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

1947 kalorií , **1 g** cukrů , **94 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/hrozinkovy-chlebicek

Příprava

Formu na biskubský chlebíček vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Rozehřejeme máslo a čokoládu nastrouháme na slzičkovém struhadle. Z bílků vyšleháme pevný sníh a po částech do něj zašleháme cukr. Přidáme rozpuštěné prochladlé máslo a vařečkou promícháme. Do těsta lehce zapracujeme mouku, přidáme čokoládu a hrozinky. Těsto vylijeme do připravené formy, povrch uhladíme a dáme péct do předehřáté trouby. Hrozinkový chlebíček pečeme asi 30 minut při 160°C. Upečený a mírně prochladlý chlebíček vyklopíme. Povrch chlebíčku pocukrujeme, nebo polijeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 6 bílků
- 200 ml krupicového cukru
- 70 g másla
- 225 ml polohrubé mouky
- 4 lžíce hrozinek
- 4 kostičky čokolády na vaření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Moučník