



Vánoční ovocný chlebíček

Ingredience

hladká špaldová mouka: 200 g
třtinový cukr: 150 g
vanilkový cukr: 1 ks
mleté mandle: 50 g
prášek do pečiva: 0.5 ks
máslo: 150 g
vejce: 3 ks
špetka soli
kandované ovoce - směs: 100 g
rum
máslo a mouka na vymazání a vysypání formy

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Kandované ovoce namočíme alespoň na 1 hodinu do rumu. Změklé máslo ušleháme do nadýchané pěny s třtinovým cukrem a zašleháme do něj žloutky, které přidáváme do směsi po jednom. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva a mandlemi a po částech ji přimícháme do máslového základu. Dále do těsta...

Vánoční ovocný chlebíček - recept

Kandované ovoce namočíme alespoň na **1 hodinu do rumu**. Změklé máslo ušleháme do nadýchané pěny s třtinovým cukrem a zašleháme do něj žloutky, které přidáváme do směsi po jednom. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva a mandlemi a po částech ji přimícháme do máslového základu. Dále do těsta zamícháme kandované ovoce. Z bílků se špetkou soli ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj vanilkový cukr a bílky opatrně vmícháme do těsta převrácením. Těsto vložíme do formy vymazané máslem a vysypané moukou a pečeme **na 170 °C asi 40 minut** dozlatova. Propečení zkontrolujeme špejlí - pokud se těsto nepřilepí, je vánoční ovocný chlebíček hotový.

Vánoční ovocný chlebíček necháme vychladnout na mřížce a podáváme 2. nebo 3. den po upečení.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí