

# Biskupský chlebíček tetky Marcely



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

**2253** kalorií , **0 g** cukrů , **54 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/biskupsky-chlebicek-tetky-marcely>

## Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něj postupně zašleháme cukr. Přilijeme rozpuštěný tuk, přimícháme pokrájenou čokoládu, kandované ovoce, ořechy a rozinky a lehce vmícháme mouku. Těsto urovnáme do dobře vymazané formy na srnčí hřbet a upečeme. Po vychladnutí polijeme čokoládovou polevou.

## Ingredience

- 8 bílků
- 160 g cukru moučka
- 70 g tuku
- 180 g hrubé mouky
- 1 čokoláda na vaření
- 2 hrsti rozinek
- kandované ovoce
- ořechy
- 1 čokoládová poleva

## Kategorie

Vánoce, Italská, Finančně nenáročné, Moučník

