

# Chlebíček s brusinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

**3151** kalorií , **1 g** cukrů , **45 g** tuků , **104 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chlebicek-s-brusinkami>

## Příprava

Chlebíčkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Brusinky nakrájíme na menší kousky. Prosátý kypřicí prášek smícháme s moukou. Vychlazenou čokoládu nastroháme na hrubo. Z bílků a vanilkového cukru vyšleháme pevný sníh. Žloutky utřeme s cukrem, přilijeme smetanu a vmícháme mouku s práškem do pečiva. Do dobře vymíchaného těsta přidáme brusinky, čokoládu a sníh z bílků. Těsto vlijeme do připravené formy a povrch urovnáme. Vložíme do předehřáté trouby na 170° C a pečeme asi 45 - 50 minut (dle trouby). Po upečení necháme chlebíček ve formě trochu zchladnout a potom vyklopíme. Studený chlebíček pocukrujeme a nakrájíme.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 hrnek cukr moučka
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 100 g proslazených brusinek
- ✓ 4 kostičky hořké čokolády
- ✓ 1 vanilkový cukr

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

