

# 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 prochládlé 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 prochládlý 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 hrozeinek
- ✓ 4 kostičky čokolády na vaření

## Kategorie

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

