

Adventní pomerančový chlebíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 200 g
- Strouhaná kůra z pomeranče 1 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Vejce 3 ks
- Škrob 100 g
- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kandovaná pomerančová kůra 100 g
- Čokoládová poleva na polití 150 g
- Pomerančová kůra na ozdobení 50 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ručním elektrickým šlehačem, zapnutým na nejvyšší obrátky, šlehejte asi 2 minuty tuk, strouhanou pomerančovou kůru, cukr, vejce, maizenu a prášek do pečiva. Nakonec vmíchejte pomerančovou kůru.

Těstem naplňte vymazanou a vysypanou chlebíčkovou formu (délka 25 cm) a pečte v předehřáté troubě 60 - 70 minut při teplotě 175 - 200° C.

Po upečení chlebíček vyklopte a nechejte zcela vychladnout. Polijte připravenou čokoládovou polevou a ozdobte kousky kandované pomerančové kůry.