





Chlebek na mące migdałowej

 Z kuchnią na pieńku

Polecane na: [pieczywo](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 10 porcji

Składniki:

Mąka migdałowa - 1 szklanka

Babka płesznik - 35 g

Sezam - 30 g

Len mielony - 30 g

Śmietankowy serek kanapkowy - 130 g

Jajka - 5 szt.

Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sól - 2/3 łyżeczka

Dodatkowe info:

Chlebek jest lekki, mięciutki i sprężysty, bardzo wygodnie się kroi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesypać mąkę migdałową, babkę płesznik, sezam i len, wbić jajka, dołożyć kanapkowy serek śmietankowy oraz dodać proszek do pieczenia i sól. Wszystko wymieszać za pomocą łyżki. Odstawić wymieszane składniki na 15 minut. W tym czasie nastawić piekarnik na temperaturę 180 stopni. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Po upływie 15 minut przelać masę na chlebek do blachy i wstawić do ciepłego piekarnika. Piec chlebek około 45 minut do tak zwanego "suchego patyczka" (czyli żeby po włożeniu w chlebek wykałaczki nie pojawiało się na owej wykałaczce surowe ciasto).