Sladký velikonoční chlebíček

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	hladká mouka
225 g	krystalový cukr
1 hrnek	podmáslí
1 ks	velké vejce
60 ml	olej
60 g	celé mandle
1 lžička	soda
1/2 lžička	sůl
	moučkový cukr na posypání



Postup přípravy

Prosátou mouku společně s cukrem, sodou a solí smícháme. Do středně velké mísy si nalijeme podmáslí, vyklepneme vejce, přidáme olej a vše promícháme. Přisypeme směs s moukou a pořádně spojíme, aby vzniklo hladké těsto. Formu vyložíme papírem na pečení a těsto vlijeme do formy. Poté těsto posypeme celými mandlemi a pečeme 40 až 50 minut při teplotě 180° C. Po upečení necháme zcela vychladnout. Hotový velikonoční chlebíček posypeme moučkovým cukrem a podáváme ke kávě nebo čaji.