

Kakaové brýle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: piki



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 1 ks
- kakao 1 ks
- cukr moučka - podle chuti 0 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Vál posypeme moučkovým cukrem a rozválíme na něm listové těsto na plát silný asi 2 - 3 mm.
2. Hustě ho posypeme kakaem (přes sítko, aby se nám netvořily hrudky) smíchaným s moučkovým cukrem. Potom z obou delších stran rolujeme těsto směrem ke středu.
3. Dvojroládu nakrájíme na plátky silné 1cm. Jemně je stlačíme, dáme na plech a upečeme dozlatova.