Rohlíčky máčené v čokoládě

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 300 g
- Máslo 200 g
- Mandle - loupané, strouhané 150 g
- Cukr moučkový 100 g
- Žloutek 3 ks
- Vanilkový cukr 2 balení
- Hořká čokoláda 100 g
- Ztužený tuk 80 g
- **Na obalení?**
- Cukr moučkový 300 g
- Vanilkový cukr 2 balení

Doba přípravy: 1345 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Hladkou mouku si prosejeme na vál, přidáme do ní změklé pokrájené máslo, na jemno strouhané mandle, 100 gramu moučkového cukru a 3 žloutky o pokojové teplotě. Vypracujeme hladké, pevné těsto, které vyválíme do formy válečku,vložíme do potravinářské fólie a necháme odležet. Vanilkový cukr smícháme s moučkovým cukrem.
Předehřejeme si troubu na 175°C, plech vyložíme pečícím papírem. Těsto vybalíme z fólie, rozkrájíme jej podélně na 4 díly, ze kterých vyválíme 1 cm silné válečky. Z válečků budeme ukrajovat

a tvarovat stejně velké rohlíčky. Rohlíčky pečeme cca 8-12 minut dorůžova. Necháme je vychladnout. Ve vodní lázni si rozpustíme hořkou čokoládu se ztuženým tukem a konce rohlíčků do polevy namáčíme. Po namočení necháme oschnout na mřížce.