

Tmavá srdíčka máčená v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hladká mouka 280 g
- Kakao 3 lžíce
- Cukr moučkový 200 g
- Vlašské ořechy mleté 6 lžíce
- Hořká čokoláda strouhaná 100 g
- Máslo 140 g
- Žloutek 2 ks
- Čokoládová poleva 2 balení

Doba přípravy: 1472 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosijeme s kakaem, promícháme s moučkovým cukrem a ořechy, čokoládou, přidáme pokrájené máslo a žloutky a zpracujeme na těsto. Těsto necháme odležet zabalené v potravinové fólii v chladu jeden den.

Troubu předehřejeme na 160 °C, plech vyložíme pečicím papírem. Z těsta vyválíme plát, vykrájíme srdíčka a pečeme je ve vyhřáté troubě 10-12 minut, podle velikosti.

Vychladlá srdíčka namáčíme v rozpuštěné čokoládové polevě, pokládáme na pečicí papír a necháme zaschnout.