

kakaové srdce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 10

- polohrubá mouka 300 g
- vejce 2 ks
- mletý ořech 3 hrst
- cukr krupice 200 g
- máslo 100 g
- mléko 10 lžíce
- kakao 4 lžíce
- kypřicí prášek 1 balíček
- čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z mouky, vajec, ořechů, cukru, rozpuštěného másla, mléka a kakaa vypracujeme hladké těsto a vmícháme kypřicí prášek. Těsto dáme do silikonové formy vypláchnuté studenou vodou. Pečeme je přibližně 10 min v mikrovlnné troubě. Upečené srdce potřmeme rozpuštěnou čokoládovou polevou a ozdobíme podle své fantazie.

