

Čokoládové válečky s chilli

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cukr moučka 75 g
- chilli 1.2 lžička
- kakao 3 lžička
- máslo 100 g
- hladká mouka 200 g
- bílá čokoláda 100 g
- sůl 1.4 lžička
- vejce 1 ks
- zakysaná smetana 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z mouky, cukru, soli, vejce, másla, zakysané smetany a chilli koření vypracujte těsto.

Zabalte do fólie a alespoň na hodinu uložte do lednice.

Poté z těsta formujte rukama válečky silné asi 1,5 cm a dlouhé 3 cm.

Válečky pokládejte na plech vyložený pečicím papírem.

V předehřáté troubě upečte.

Hotové nechejte dobře vychladnout.

Příprava polevy: Bílou čokoládu rozpusťte ve vodní lázni.

Upečené a vychladlé válečky namočte z obou stran v čokoládě a nechejte ztuhnout.

