

Marokánky polévané čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 2 lžíce
- Med 1 lžíce
- Cukr hnědý 1 lžíce
- Sekané mandle 1 hrst
- Hladká mouka 1 lžíce
- **Na polítí:**
- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Máslo, med a hnědý cukr rozejdeme v kastrolu s teflonovým povrchem, zaprášíme hladkou moukou a mícháme až se vytvoří lepkavá kaše, která už nestéká z vařečky, Stáhneme z tepla a vmícháme podle chuti posekané mandle. Přech pokryjeme pečícím papírem a cukrářským kornoutem tvoříme malá stejně velká kolečka. Pečeme při 200°C cca 30 minut dozlatova. Po vychladnutí poléváme rozpuštěnou čokoládovou polevou