

Čokoládoví šneci od Háňi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Listové těsto 1 ks
- Čokoládový krém (Nutella, Nugeta apod.) 1 ks
- Ořechy 1 ks
- Čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Listové těsto rozbalíme, potřeme krémem a posypeme nahrubo posekanými ořechy. Dlouhé strany rolujeme z obou stran do středu. Plochu, kde se ve středu těsto dotýká potřeme vodou a přitiskneme. Nakrájíme asi na 1 cm silné plátky a poklademe na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C do zčervenání (asi 15 minut). Rozehřejeme čokoládu na vaření a namočíme polovinu šneku.