

Čuflíky s čokoládou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Listové těsto 1 balení
- Tvaroh 1 ks
- Citronová šťáva (citronka) 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr - hnědý 1 lžíce
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Listové těsto rozválíme na tenkou placku (asi 2 mm), rozkrájíme rádýlkem či nožem na menší čtverce a na ně dáme vždy lžičku tvarohové směsi a jeden čtvereček čokolády.

Tvarohová směs: tvaroh umícháme s citronovou šťávou a oběma druhy cukrů dohladka. Rohy těsta k sobě spojíme a tak vytvoříme šátečky. Ty přendáme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na 180-200 °C, až jsou šátečky zlaté. (Doba pečení je závislá na velikosti námi vyrobených šátečků).