

Medové trubičky s vaječným koňakem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 4 lžíce
- hladká mouka 250 g
- žloutek 1 ks
- čokoláda na vaření 1 ks
- krém - vaječný koňak 1 balíček
- cukr 90 g
- med 2 lžíce
- Stella 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zpracujeme všechny suroviny na hladké těsto, v případě suchého těsta přidáme ještě trochu mléka, jinak budou trubičky prskat. Necháme odležet v lednici, nejlépe přes noc, vyválíme přes foliový sáček na tenký plát, skleničkou vykrajujeme kolečka a namotáváme na trubičky.

Pečeme dorůžova při cca 175C°.

Po vychladnutí namáčíme do čokolády a naplníme krémem. Do krému je dobré všlehat trochu másla, krém je pak chutnější a také pevnější, a zdobíme podle vlastní fantazie.