

Ořechovo-čokoládové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sušenky 100 g
- lískové ořechy nebo mandle 140 g
- máslo 90 g
- kondenzované slazené mléko 1 ks
- strouhaný kokos 70 g
- hořká nebo mléčná čokoláda 240 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sušenky rozdrobíme válečkem, čokoládu nasekáme nahrubo a ořechy najemno (můžeme také koupit už nasekané ořechy).

Malý hranatý plech vyložíme pečícím papírem. Máslo rozpustíme, promícháme se sušenkami a vysypeme na plech. Pak rovnoměrně rozložíme čokoládu, potom strouhaný kokos a na závěr ořechy. Zalijeme kondenzovaným mlékem, nemícháme!

Těsto na ořechovo-čokoládové tyčinky pečeme 30 - 40 minut při teplotě 175 °C. Plech můžeme přikryt hliníkovou fólií.

Hotové ořechovo-čokoládové tyčinky necháme vychladnout a dáme na 2 - 3 hodiny do lednice. Pak

nakrájíme na obdélníky.