

# Kakaové křehké cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- máslo 100 g
- cukr moučka 100 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 300 g
- škrobová moučka 2 špetka
- citronová kůra 1 ks
- kakao 3 lžíce
- **na ozdobu**
- cukrové perličky 1 ks
- bílá čokoláda 200 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Hladkou mouku prosejeme a promícháme se škrobovou moučkou. Dáme na vál, přisypeme odvážený cukr, kakao, přidáme změkklé máslo nakrájené na kousky a do důlku uprostřed rozklepneme vejce. Přidáme čerstvě nastrohanou citronovou kůru. Vše rychle zpracujeme v těsto, které zabalíme do fólie a necháme v lednici hodinu odležet.

Z kakaového těsta, které vyválíme na pomoučněném vále na tenký plát, vykrajujeme hříbečky nebo jiné tvary. Přeneseme je na plech vyložený pečícím papírem a v troubě vyhřáté na 170 °C pečeme 8 -

10 minut podle typu trouby.

Upečené kakaové cukroví necháme vychladnout. Poté jednotlivé kousky potíráme rozpuštěnou polevou z bílé čokolády a sypeme zdobením. Kakaové křehké cukroví necháme zatuhnout a uchováváme v papírové nebo plastové krabičce.