

Nafoukané rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **poleva**
- čokoláda na vaření 100 g
- **těsto**
- hladká mouka 100 g
- mleté vlašské ořechy 125 g
- cukr moučka 250 g
- jedlá soda 0.5 lžička
- Hera 125 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hladkou mouku prosejeme s moučkovým cukrem do mísy, přidáme jedlou sodu, mleté ořechy a na malé kousky nakrájenou změkklou Heru. Všechny suroviny dobře promícháme a vypracujeme hladké těsto.

Formičky na rohlíčky naplníme slabou vrstvou těsta a pečeme v předehřáté troubě při 160 °C přibližně 15 minut. Během pečení se rohlíčky nafouknou. Je ovšem třeba mít na paměti, že rohlíčky nesmíme péct zprudka, jinak splasknou. Upečené a ještě vlažné rohlíčky vyklopíme z formiček a necháme vychladnout.

Ve vodní lázni roztavíme čokoládu na vaření, konce rohlíčků do ní namočíme a necháme zatuhnout.

Nafoukané rohlíčky podáváme jako cukroví během celého roku - jednoduše podle chuti.