

Univerzální kakaové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletá skořice 0.5 lžička
- malé vejce 1 ks
- máslo 100 g
- mleté lískové ořechy 60 g
- kvalitní hořká čokoláda 50 g
- hladká mouka 180 g
- cukr krupice 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Lískové oříšky nameleme, hořkou čokoládu (kvalitní, ne na vaření) nastrouháme najemno. Máslo necháme povolit. Vejce použijeme opravdu menší nebo nám postačí půlka.

Na vále nebo v míse vypracujeme ze všech ingrediencí hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme v chladu odležet.

Univerzální kakaové těsto odkrajujeme po kouskách a plníme vymazané formičky. Těsto se hodí na přípravu kakaových košíčků, medvědích tlapek, ale i plněných ořechů.