

Vánoční čokoládové preclíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 350 g
- cukr moučka 100 g
- máslo 250 g
- **na ozdobu**
- kakao 1 ks
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Změklé máslo utřeme s prosátým cukrem. Poté přidáme rozklepnuté celé vejce a 1 žloutek, směs důkladně našleháme. Mouku prosejeme do mísy, přidáme našlehanou směs a zpracujeme v těsto.

Těsto dáme do sáčku s hladkou koncovkou a na plech vyložený pečícím papírem nastříkáme preclíky. Preclíky upečeme zprudka v dobře vyhřáté troubě.

Po vychladnutí preclíky polijeme rozpuštěnou čokoládou a jakmile zaschne, posypeme ji prosátým kakaem.

Vánoční čokoládové preclíky uložíme do krabičky a v chladu je necháme pár dní odležet, až poté podáváme.