

Kakaové knoflíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bílá čokoláda 100 g
- Hořká čokoláda 50 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Máslo 150 g
- Instantní káva 2 lžička
- Hladká mouka 200 g
- Mleté mandle 50 g
- Cukr moučka 75 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosejeme a smícháme spolu s cukrem, solí, vejcem, máslem, instantní kávou a mletými mandlemi. Vypracujeme těsto, které zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici hodinu odležet.

Z vychladlého těsta odebíráme kousky cca 2 cm. Z kousku těsta vytvarujeme kuličky a dáváme na pečicí papír. Do každé kuličky vytlačíme prstem důlek. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova. Necháme vychladnout. Mezitím rozpustíme bílou čokoládu a do důlku vždy plníme. Můžeme dozdobit ještě hořkou čokoládou.