

Čokoládové válečky se zakysanou smetanou a chilli

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sůl 1 špetka
- Chilli koření 0.5 lžička
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 200 g
- Kakao 3 lžíce
- Cukr moučka 75 g
- Bílá čokoláda na polevu 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z prosáté mouky, cukru, soli, vejce, másla, zakysané smetany a chilli koření vypracujeme těsto. Zabalíme do potravinové fólie a dáme do lednice, alespoň na hodinu vychladnout. Po vytažení těsta z lednice tvarujeme rukama z těsta válečky cca 1,5 cm široké a 3cm dlouhé. Válečky klademe na plech který je vyložen pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě zhruba 14 minut. Necháme dobře vychladnout. Každý konec válečku můžeme obalit v bílé čokoládě rozpuštěné.