

Karamelové pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 300 g
- žloutek 3 ks
- cukr 300 g
- sušené mléko 300 g
- **podle potřeby**
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo necháme povolit. Připravíme si ostatní suroviny a vše společně utřeme. Sušené mléko přidáváme jako poslední.

Plech vyložíme pečícím papírem, hmotu na něj rozetřeme a při mírné troubě sušíme v troubě.

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a poté ji na karamelový plát cik cak postříkáme.

Karamelové pečivo ještě za tepla nakrájíme na tyčinky, případně jen rozlámeme na libovolné tvary.