

Kakaovo-rumové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bílá čokoláda 1 ks
- Hořká čokoláda 1 ks
- Máslo 350 g
- Polohrubá mouka 430 g
- Moučkový cukr 100 g
- Mleté ořechy lískové 140 g
- Kakao 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Rum 5 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosejeme a smícháme se špetkou soli. Přidáme prosátý cukr, mleté ořechy a povolené máslo (může být i Hera).

Ručně vypracujeme hladké těsto, které se nedrolí. Zabalíme do potravinové fólie a necháme alespoň hodinu odpočinout v lednici. Z těsta vyválíme váleček, nakrájíme na kousíčky a tvarujeme rohlíčky. Pečeme v předehřáté troubě asi 8 minut. Upečené rohlíčky potřeme rumem a vychladlé namáčíme oběma konci do čokolády.