

Čokoládové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 180 g
- Moučkový cukr 180 g
- Čokoláda 180 g
- Vejce 4 ks
- Hrubá mouka 160 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Moučkový cukr 260 g
- Horká voda 2 lžíce
- Olej 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vymícháme máslo, cukr, žloutky, potom přidáme změkklou čokoládu a mouku a znovu promícháme. Těsto vyjmeme na vysypaný plech a pomalu pečeme. Upečené krájíme na kostky a poléváme polevou, kterou jsme udělali z: citronové šťávy, moučkového cukru, horké vody a oleje.