

Čokoládový zákusek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hořká čokoláda 250 g
- Máslo 175 g
- Vejce 3 ks
- Moučkový cukr 175 g
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Hladká mouka 75 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pekanové ořechy 125 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nechte rozpustit čokoládu s máslem v misce vložené do pánve s mírně vroucí vodou. Odstavte z plotny a nechte vychladnout. Předehřejte troubu na 180 stupňů. Vymažte tukem pečicí formu o rozměru cca 24 x 24 cm (nebo podobnou), případně pečicí plech. Ušlehejte vejce s cukrem, dokud směs není hustá a krémovitá, a přidejte vanilkový cukr. Jemně vmíchejte do čokoládové směsi, poté přisypte mouku, prášek do pečiva a sůl. Nakonec přimíchejte nasekané pekanové ořechy. Směs vlijte na připravený plech a pečte v troubě po dobu 20 - 25 minut. Pozor, abyste zákusky nespálili. Pokud doprostřed zapíchnete špejli, neměli byste ji vytáhnout čistou, ale lepkavou s nalepenou směsí čokolády. Ponechte na plechu vychladnout a poté nakrájejte na kostičky.