

Čokoládovo-meruňkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 2 ks
- Cukr krupice 80 g
- Máslo 65 g
- Bílý jogurt 80 g
- Mléko 75 ml
- Polohrubá mouka 155 g
- Solamyl 50 g
- Čokoláda 100 g
- Kakao 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Meruňky 8 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse ušleháme celá vejce, cukr a máslo. Vmícháme jogurt a mléko. Čokoládu nastrouháme najemno. Sypké přísady - mouku, prášek do pečiva, solamyl, nastrouhanou čokoládu, kakao a sůl - smícháme dohromady a postupně je vsleháme do těsta. Pekačec nebo hlubší plech vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou a nalijeme do něj těsto. Meruňky očistíme, odstraníme pecky a podélně nakrájíme na měsíčky. Zatlačíme je do těsta, protože při pečení mají tendenci vystupovat nahoru. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170 stupňů asi 40 minut. Před servírováním ještě posypeme moučkovým cukrem.

