

Čokoládové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Lískové oříšky 50 g
- Hladká mouka 170 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Tuk 80 g
- Voda 3 lžíce
- **Náplň**
- Kukuřičný škrob 2 lžíce
- Kakaový prášek 1 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Mléko 300 ml
- Čokoládovo-oříšková pomazánka 3 lžíce
- **Na ozdobu**
- Tmavé čokoládové čočky 1 lžíce
- mléčné čokoládové čočky 1 lžíce
- Bílé čokoládové čočky 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Lískové oříšky rozmixujeme najemno. Smícháme je s hladkou moukou a cukrem a promícháme. Tuk necháme chvíli povolít a vmícháme jej k sypké směsi. Přidáme 2-3 lžíce vody a vypracujeme měkké

těsto. Vytvoříme z něj malý bochánek, přikryjeme jej nebo zabalíme do fólie a necháme alespoň půl hodiny odležet v lednici. Nejlépe je to přes noc.

Šest formiček na koláčky o průměru asi 10 cm pečlivě vymažeme máslem. Těsto rozválíme a vyložíme jím formičky. Důkladně je přimáčkneme ke stěnám. Dno několikrát propíchneme vidličkou.

Troubu předehřejeme na 200°C. Košíčky vložíme do předehřáté trouby a pečeme 20 minut dozlatova. Poté je necháme vychladnout a vyklopíme z formiček.

Smícháme kukuřičný škrob, kakaový prášek a cukr, přilijeme mléko a rozmícháme dohladka. Poté směs dáme na sporák a na mírném ohni povaříme za stálého míchání do zhoustnutí. Vmícháme čokoládovo-oříškovou pomazánku.

Krém promícháme a nalijeme jej do upečených koláčků. Necháme vychladnout. Košíčky posypeme čokoládovými číčkami nebo jiným zdobením.