

Domácí čokoládové rohlíčky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 1 ks
- Křehké těsto 1 ks
- Vejce 1 ks
- Čokoláda 50% 200 g
- Nasekané lískové ořechy a mandle (mandle loupané) 200 g
- Jahodová marmeláda k podávání 1 sklenice

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Listové těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše do obdélníku. Na něj položte rozmotané křehké těsto. To bývá obvykle kulaté, tedy jej roztáhněte po celé ploše obdélníku listového těsta. Přitlačte je k sobě a pak nakrájejte na 6 čtverců a každý potřete lehce našlehaným vajíčkem. Posypte nasekanou čokoládou a zarolujte napříč od jednoho rohu k druhému. Přeneste na plech vyložený pečícím papírem, potřete zbylým vejcem a posypejte ořechy a mandlemi. Při teplotě 220°C pečte 10-12 minut nebo dokud se rohlíčky nenaafouknou a nezezlátnou. Podávejte s marmeládou.

