

Řezy s margot tyčinkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Šlehačka 250 g
- Krystalový cukr 2 dl
- Polohrubá mouka 4 dl
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 dl
- Olej 1 dl
- Strouhaná čokoládová tyčinka Margot 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smetanu , cukr, mouku, prášek do pečiva, vanilínový cukr, vejce, mléko, olej a nastrouhanou čokoládu spolu zpracujeme. Těsto dáme na vymazaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Po upečení polejeme čokoládovou polevou anebo posypeme práškovým cukrem.