

Medové trubičky s vaječným koňakem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Cukr moučka 200 g
- Jedlá sůl 1 špetka
- Rozehřátý med 200 g
- Žloutky 3 ks
- Mléko 4 lžíce
- Čokoláda na vaření 100 g
- Ztužený tuk 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku prosejeme s cukrem a sodou, promícháme s medem, žloutky a mlékem. Zpracované těsto necháme zabalené v potravinové fólii den odležet.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem. Kovové trubičky namažeme sádlem nebo jiným tukem.
3. Těsto rozválíme do tenka, nakrájíme na čtverečky, natočíme na namazané trubičky a dáme péct na 6-7 minut.
4. Trubičky pečeme na plechu po deseti kusech, po upečení je ještě teplé stáhneme. Kovové trubičky před dalším použitím znovu pomažeme tukem a upečeme další várku.

5. Vychladlé trubičky namočíme nejdříve jedním koncem do roztavené čokolády, necháme na pečicím papíru ztuhnout a pak namáčíme druhý konec trubiček.
6. Takto připravené trubičky uložíme do chladu a pak plníme připraveným krémem.