

Čokoládovo - vanilkové roládičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Moučkový cukr 125 g
- Máslo 250 g
- Hladká mouka 350 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Kakao 30 g
- Vanilkový cukr na obalení 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. V míse necháme změkhnout máslo, přisypeme moučkový cukr, přidáme vejce a vše vyšleháme do pěny. Vmícháme mouku a zpracujeme v hladké těsto. Rozdělíme ho na dva díly a do jednoho vpracujeme kakao.

2. Obě těsta necháme v lednici alespoň 2 hodiny odpočinout. Vyválíme z každého těsta 1,5 mm silný plát a položíme je na sebe. Pláty stočíme do rolády o průměru cca 3 cm. Z rolády krájíme 5 mm silná kolečka, která skládáme na plech vyložený pečícím papírem.

3. Troubu si rozejdeme na 150 °C. Kolečka pečeme asi 15 minut ve vyhřáté troubě a hned po

upečení je obalujeme ve vanilkovém cukru.