

Kapučínové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 100 g
- Mletá káva 0.5 lžička
- Hladká mouka 150 g
- Kakao 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Žloutek 1 ks
- Mletý kardamon 0.5 lžička
- Cukr moučka 40 g
- Rozpuštěná čokoláda 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z másla, kávy, mouky, kakaa, soli, žloutku, z cukru a kardamonu vypracujte těsto, zabalte je do fólie a dejte na 2 hodiny do lednice. Z vychladlého těsta vytvořte váleček, nakrájejte ho na 40 stejně velkých kousků a vytvarujte rohlíčky. Rohlíčky vyrovnejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte 10 až 12 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Vychladlé rohlíčky namočte do poloviny v citronové nebo čokoládové polevě.