

# Čokoládové skalky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Hořká čokoláda 70 g
- Moučkový cukr 60 g
- Máslo 60 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 1 ks
- Lískové oříšky 120 g
- Polohrubá mouka 60 g
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Bílá čokoláda 70 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do misky dejte nalámanou hořkou čokoládu, moučkový cukr, máslo a vše rozpustíte v horké vodní lázni za stálého míchání. Nechte trochu zchladnout, vmíchejte vanilkový cukr, vejce, hrubě nasekané lískové oříšky, polohrubou mouku promíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmíchejte na kostičky nakrájenou bílou čokoládu. Z hmoty dělejte na plechu vyloženém papírem na pečení malé hromádky. Vložte do předehřáté trouby, pečte zvolna cca 10 až 15 minut.