

Oříškové dia rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- tuk 125 g
- sorbit 50 g
- vejce 1 ks
- nastrouhané oříšky 100 g
- hladká mouka 200 g
- hořká dia čokoláda 100 g
- tuk k rozpuštění čokolády 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Změklý tuk utřeme se sorbitem, přidáme vejce a našleháme. Promícháme s ořechy. Postupně přidáme mouku a vypracujeme vláčné těsto, které necháme v chladu hodinu odležet. Pak jej nakrájíme na 30 kousků, ze kterých vyválíme rohlíčky. Ty přendáme na plech, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a upečeme. Konce rohlíčků potřeme dia čokoládou, kterou jsme rozpustili ve vodní lázni se lžící tuku.