

Bobánky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 1

2377 kalorií , **8 g** cukrů , **122 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/bobanky>

Příprava

Mouku, máslo, cukr, žloutky, kokos a ořechy (podle potřeby i s trochou mléka) smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto, které vložíme do lednice cca na 30 minut odležet. Pak těsto lžící postupně odebíráme, tvoříme placičky (o velikosti, jakou chceme) a každou placičku naplníme 1 kostkou jablka, zabalíme do tvaru kuličky a ty pak pokládáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme cca při 150 °C asi 45 minut. Po upečení a vychladnutí vršek bobánku omočíme v tmavé čokoládové polevě a pokud chceme vzhled ještě víc vylepšit, přecákáme cik cak čokoládovou polevou bílou.

Ingredience

- troška mléka
- 375 g hladké mouky
- 140 g másla
- 140 g cukru
- 2 žloutky
- 3 vrchovaté lžíce mletých ořechů
- 3 vrchovaté lžíce kokosové moučky
- 2-3 menší jablka nakrájené na menší kostky
- čokoládová poleva tmavá i bílá

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina,
Moučník