

# Čokoládový chlebíček



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 8

**3010** kalorií , **4 g** cukrů , **159 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladovy-chlebicek>

## Příprava

Čokoládu nalámeme na kousky, přidáme máslo, cukr a vše necháme ve vodní lázni rozpustit na hladkou hnotu. Do rozpuštěné čokoládové směsi pak vmícháme nalámané piškoty, BeBe sušenky, nahrubo posekané ořechy a mandlové lupínky. Formu na biskupsky chlebíček vyložíme potravinovou fólií a hmotu do formy opatrně pomocí stěrky přemístíme. Překryjeme dalším kouskem fólie a pomocí prstů hmotu upěchujeme. Nakonec dáme ztuhnout do lednice. Ztuhlý čokoládový chlebíček vyklopíme a horní stranu posypeme cukrem

## Ingredience

- 400 g čokolády na vaření
- 50 g cukru krystal
- 100 g másla
- 100 g piškotů
- 100 g BEBE sušenek
- 50 g ořechů
- 50 g mandlových lupínků
- cukr moučka na posypání

## Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Cukroví