

# Diabetické čokoládové tolary



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**2555** kalorií , **3 g** cukrů , **121 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** joice

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/diabeticke-cokoladove-tolary>

## Příprava

Maslo vyšleháme s ovocným cukrem, přidáme diabetické sladidlo, vejce a všechno spolu dobře vyšleháme na hustý krém. Múku zmiešanú s práškom do pečiva, kakaom a nasekanou čokoládou vmiešame do krému. Dvomi lyžičkami ukladáme na plech malé kôpky. Pečieme pri teplote 180 stupňov približne 20 minút.

## Ingredience

- ✓ 120 g měkkého másla
- ✓ 60 g ovocného cukru (fruktóza)
- ✓ 60 g diabetického sypkého sladidla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 120 g hladké mouky
- ✓ 120 g celozrné mouky
- ✓ 1 lžička prášku do pečiva
- ✓ 70 g nasekané diabetické čokolády
- ✓ 2 lžíce kakaa

## Kategorie

Vánoce, Diabetická, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví