

Kakaová kolečka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 4h 20min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 4h 27min , Porce: 10

4001 kalorií , 94 g cukrů , 227 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaova-kolecka>

Příprava

Cukr utřeme se změkklým máslem, přidáme mouku, kakao, mleté ořechy a skořici. Vypracujeme těsto, které necháme v chladu několik hodin odležet. Potom vyválíme na pomoučeném vále plát, ze kterého vykrájíme kolečka. Kolečka přesuneme na plech, vyložený pečícím papírem a pečeme asi 7 minut ve středně vyhřáté troubě. Vychladlá kolečka slepujeme marmeládou a polijeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 40 g ořechů
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ špetka skořice
- ✓ 2 lžíce pikantní marmelády
- ✓ 150 g čokoládové polevy

Kategorie

Vánoce, Obiloviny, těstoviny a rýže, Cukroví

