

# 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

