

Kakaové tyčinky s chilli



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 30

2558 kalorií , **4 g** cukrů , **164 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-tycinky-s-chilli>

Příprava

Prosátou hladkou mouku dobře promícháme s cukrem a špetkou soli. Přidáme vejce, nakrájené máslo, kakao, zakysanou smetanu a chilli koření. Vypracujeme těsto, které zabalíme do folie a uložíme do druhého dne do chladu. Z odleženého těsta odebíráme malé kousky. Tvarujeme z nich tyčinky dlouhé 3 cm a silné 1,5 cm. Rozložíme je na plech s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C, asi 14 minut. Hotové tyčinky necháme vychladnout. V horké vodní lázni rozpustíme čokoládu a konce vychladlých tyčinek do ní namočíme. Naskládáme je na mřížku, aby čokoláda mohla okapat a ztuhnout.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 75 g cukru moučka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g másla
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 1 lžíce zakysané smetany
- ✓ 1/2 lžičky chilli koření
- ✓ 100 g bílé čokolády

Kategorie

Vánoce, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Labužník, Cukroví