

Kakaovník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **16**

5473 kalorií , **0 g** cukrů , **259 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: slunina

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaovnik-1>

Příprava

Mouku smícháme s 25dkg moučkovým cukrem, 4dkg kakaa a kypřícím práškem do pečiva. Přidáme mléko, 10 dkg rozpuštěného másla, oleje a vejce. Vše důkladně promícháme v hladké těsto, a dáme péct na vymazaném a moukou vysypaný plech. Mezitím v té samé míse umícháme polevu. Smícháme 25dkg moučkového cukru, 15dkg másla (je dobré dát 2/3 rozehtát), rum, 0,5 dkg kakaa a vše důkladně utřeme. Takto připravenou polevu dáme přímo na horký moučník. Je to rychlý, neumažete moc nádobí. A ta poleva jde rozetřít normálně jen stěrkou, protože jak je to horký, tak zřídne. Netuhne do tvrda, proto se dobře krájí.

Ingredience

- 30 dkg polohrubé mouky
- 50 dkg cukru moučky
- 4,5 dkg kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1/4 l mléka
- 25 dkg másla
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 vejce
- 2 lžíce rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník