

# Mocca oválky s kávovým krémem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

**5265** kalorií , **7 g** cukrů , **368 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** Lenulinka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mocca-ovalky-s-kavovym-kremem>

## Příprava

Všechny suroviny zpracujeme v hladké těsto a necháme odležet. Po odležení vyválíme 3-4 mm široký plát a vykrajujeme oválky. Pečeme při 200°C asi 8 minut. Máslový krém : měkké máslo vyšleháme, přidáme moučkový cukr a po lžících zašleháváme horké mléko. Hotový krém dle chuti dochutíme kávou. Po upečení a vychladnutí spojujeme krémem a povrch dozdobíme čokoládovou polevou a půlkou buráku.

## Ingredience

- ✓ 370 g hladké mouky
- ✓ 200 g Hery
- ✓ 110 g cukru moučka
- ✓ 30 g mleté kávy
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ KRÉM : 250 g másla
- ✓ 7 lžic mléka
- ✓ 2-3 lžíce cukru moučka
- ✓ 1 lžíce mleté kávy
- ✓ DOHOTOVENÍ : 100 g čokolády na vaření
- ✓ 50 g ztuženého tuku
- ✓ 1 hrst arašídů

## Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví



