

Řepný chlebíček s čokoládou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

4440 kalorií , **243 g** cukrů , **221 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Barbora Šumná

Odkaz: <https://srecepty.cz/repny-chlebicek-s-cokoladou>

Příprava

Troubu předehřejte na 180 °C. Řepu nastrouhejte na jemném struhadle a dejte ji do mísy. Přidejte obě mouky, kakao, kypřicí prášek, sodu, třtinový cukr, vejce a sůl a krátce prošlehejte. Do zcela hladké směsi za stálého mixování pramínkem přilévejte olej tak, abyste získali krémovou konzistenci. Do hladké směsi vmíchejte čokoládu. Těsto vlijte do chlebíčkové formy, vyložené pečicím papírem. Pečte asi hodinu. V průběhu pečení kontrolujte vpichem špejle. Měla by vyjít čistá, bez vlhkých drobečků.

Ingredience

- ✓ 170 g červené nakládané řepy, bez nálevu
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 80 g kakaa (holandského typu)
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku
- ✓ 1/2 lžičky jedlé sody
- ✓ 230 g třtinového cukru
- ✓ 3 vejce
- ✓ 200 ml oleje
- ✓ 100 g tmavé čokolády, nasekané na kousky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Rodina, Moučník, Svačinka

