

Řezy s čokoládou a oSTRUŽINAMI



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

2391 kalorií , **20 g** cukrů , **65 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-s-cokoladou-a-ostruzinami>

Příprava

Čokoládu Margot nastroháme najemno, přidáme mouku, cukr, vanilkový cukr a prášek do pečiva. Dobře promícháme. Pak přidáme vejce, mléko, smetanu a olej a opět dobře promícháme, aby bylo těsto hladké. Nalijeme na plech, který vyložíme pečícím papírem a zasypeme oSTRUŽINAMI. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 stupňů asi 25 minut. Po vychladnutí moučnick ozdobíme čokoládovou polevou podle vlastní fantazie.



Tip k receptu

Místo oSTRUŽIN můžete použít jiné sezónní ovoce, které vám chutná.



Ingredience

- ✓ 1 čokoláda Margot (100 g)
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1/2 hrnku mléka
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 400 g oSTRUŽIN
- ✓ 1 sáček čokoládové polevy

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučnick