

# Trojúhelníky s brusinkami, ořechy a čokoládou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 35min , Porce: 1

8567 kalorií , 45 g cukrů , 115 g tuků , 253 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/trojuhelniky-s-brusinkami-orechy-a-cokoladou>

## Příprava

V míse smícháme mouku, cukr, kypřicí prášek, sůl a přimícháme máslo, až se udělá drobenka. Odděleně smícháme mléko, smetanu a vejce, dáme si 2 lžíce stranou, zbytek vlijeme do mouky, přidáme ořechy, brusinky a čokoládu a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozválíme na placku, tlustou asi 1 cm a rádýlkem nařežeme na trojúhelníky. Trojúhelníky naskládáme na plech, vyložený papírem na pečení, potřeme je odloženou mléčno-vaječnou směsí a pečeme při teplotě 180 stupňů asi 15-20 minut.



### Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat i 2-3 lžíce ovesných vloček. Se sklenicí mléka je to výborná snídaně nejen pro děti.

## Ingredience

- ✓ 2 1/2 sklenky hladké mouky
- ✓ 1/4 sklenky hnědého cukru
- ✓ lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 75 g másla
- ✓ 1/3 sklenky mléka
- ✓ 1/3 sklenky smetany
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 sklenky sušených brusinek
- ✓ 1/2 sklenky hrubě sekaných vlašských ořechů
- ✓ 50 g čokolády, nasekané na kousky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník

