

Čokoládové rohlíčky

Category: chlebová směs bílá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

ČOKOLÁDOVÉ ROHLÍČKY

Přísady:

190 g Freee Doves Farm Chlebová směs bílá bez lepku

60 g cukru moučka

125 g másla (bezlaktozového nebo rostlinného tuku)

1 sáček čokoládového pudinku bez lepku (může být i jiná příchuť)

Poleva:

čokoláda na vaření

plátek másla (nebo bezmléčného tuku)

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme na vále jemné těsto, které dáme na 20 minut

odležet do chladničky. Tučky používáme přímo z chladničky (nenecháváme povolít). S těstem se lépe pracuje, není potřeba přidávat mouku a cukroví pak není tvrdé.

Z těsta tvoříme rohlíčky. Pečeme při 170 °C do světle růžova.

Na plechu necháme úplně vychladnout. Po vychladnutí konce rohlíčků namáčíme v čokoládové polevě.

Za recept děkujeme paní Vladěně Halatové.

```
https://cs-cz.facebook.com/ajax/ufi/modify.php" method="post"  
id="u_m_2_YH" class="fbPhotosSnowliftFeedbackForm  
commentable_item collapsible_comments" style="margin: 0px;  
padding: 0px; position: relative;" data-ft="{„tn“:“]“}">
```