

Čokoládové kocky

Počet porcií: 40

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín si vytvoríme cesto, ktoré necháme v chlade. Cesto rozvaľkáme na plát hrubý 3 mm a vykrajujeme štvorčeky. Pečieme na 180 stupňov asi na 12 minút. Zlepujeme čokoládovým krémom, ktorý si pripravíme vyšľahaním zmäknutého masla – celá kocka 250 g s 50 g práškoveho cukru a 2 g kakaa. Polievame čokoládovou polevou. Do krému môžeme pridať aj rum podľa chuti.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 40 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 170 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 4 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 30 g
- **Maslo** - 330 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

