

Schwarzenberské čokoládové rohlíčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

28 dkg polohrubé mouky
7 dkg moučkového cukru
16 dkg másla
14 dkg strouhaných ořechů
6 dkg strouhané čokolády
2 žloutky

Postup

Vypracujeme těsto, necháme chvíli v chladu odpočinout. Pak vyválíme a formičkou vykrajujeme rohlíčky. Klademe na vymazaný plech, potřeme bílkem a upečeme. Vychladlé spojíme zavařeninou, špičky máčíme v čokoládě a sypeme ořechy nebo kokosem