

Čokoládové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

240 g polohr. mouky

240 g cukru moučka

240 g másla

120 g čokolády

8 vajec

vanilkový cukr

Poleva:

300 g cukr moučka

3 lžíce vřelého mléka

3 lžíce rumu

1 lžíce citrónové šťávy

Postup

Máslo utřeme spolu s cukrem a žloutky, poté přisypeme mouku a strouhanou,nebo rozpuštěnou čokoládu.

Nakonec jemně vmýcháme sníh a dáme pomalu péct. Poleva:cukr smícháme s mlékem, rumem, citronovou šťávou a potřeme jí těsto. Po tatuhnutí polevy podáváme.