Čokoládové dukáty

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g máslových sušenek
100 g čokolády na vaření
100 g změklého másla
200 g cukru
1 vejce
50 g kakaového prášku
2 cl griotky

Postup

Sušenky rozdrtíme na vále válečkem. Čokoládu nakrájíme na hrubé kostky a rozpustíme ve vodní lázni. Máslo s cukrem utřeme do pěny, přidáme rozpuštěnou čokoládu, griotku, kakao a drcené sušenky. Vypracujeme těsto, ze kterého vyválíme válec o průměru 5 cm. Válec zabalíme do celofánu nebo alobalu a dáme na 12 hodin ztuhnout do ledničky. Potom nakrájíme na malé dukátky.