

Čokoládové měsíčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezhodnoceno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

24 dkg másla

24 dkg cukru

4 vejce

5 dkg strouhané čokolády

24 dkg mouky hladké

Poleva:

citrónová šťáva

cukr

máslo

žloutky

čokoláda

mouka

bílky

Na vymazání plechu:

mouka

Postup

24 dkg másla, 24 dkg cukru, 4 vejce, 5 dkg strouhané čokolády, 24 dkg mouky hladké. Poleva: citrónová šťáva + cukr. Máslo třete, po lžících přidáváte cukr, střídavě žloutky, čokoládu, nakonec mouku a tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřete na vymaštěný plech posypaný moukou a v mírné troubě upečete. Ledujete polevou a když pak trochu ztuhne, vykrojíte půlměsíčky kulatou formičkou, kterou stále posunujete.