

Čokoládové kostky

Počet porcí: 40

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze surovin si vytvoříme těsto, které necháme v chladu. Těsto rozválíme na plát 3 mm silný a vykrajujeme čtverečky. Pečeme na 180 stupňů asi na 12 minut. Slepujeme čokoládovým krémem, který si připravíme ušleháním změkklého másla - celá kostka 250 g s 50 g cukru moučka a 2 g kakaa. Poléváme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla (20 g)). Do krému můžeme přidat i rum dle chuti.

Ingredience

- Vejce - 50 g
- Bezlepková mouka Nomix 500 g - 170 g
- Holandské kakao 100 g - 4 g
- Vanilkový cukr Dia 40 g - 40 g
- Cukr moučka - 120 g
- 1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l - 40 g
- Krajanka máslo 250 g - 350 g
- Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 3 g
- Čokoláda na vaření 100 g - 100 g
- ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g - 30 g

