

Rychlé rohlíčky plněné čokoládou

Počet porcí: 24

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu těsta nadrobíme droždí s cukrem (10 g) do misky, přidáme mouku (20 g), zalijeme 1/3 vlažného mléka a necháme pár minut na teplém místě vzejít kvásek. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni s trochou másla. Do mísy s kváskem přilijeme zbytek mléka, přidáme mouku, cukr, vanilínový cukr a sůl a vařečkou vypracujeme těsto. Ke konci hnětení přidáme rozpuštěné máslo (50 g) a důkladně vypracujeme dohladka. Nenecháváme kynout, ale ihned vyklopíme na pomoučenou pracovní plochu, rozdělíme na tři díly, vytvarujeme bochánky a každý bochánek rozválíme na kulatý plát silný asi 1 cm. Rádýlkem každý plát rozdělíme na osm dílů ve tvaru trojúhelníku. Rozpuštěnou čokoládovou polevou nanese na každý trojúhelníček malé množství čokolády. Trojúhelníky stočíme, lehce ohneme do tvaru rohlíčků, dáme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 20 minut. Po upečení sejmem z plechu a necháme vychladnout.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 570 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

