

NajPečenie



Čokoládové šatôčky

Čokoládové pukušenie ukryté v kysnutom ceste.

Potrebuje:

mlieko

1 ks	droždie
1 ks	Palmarin (zmäknutý)
1 štipka	soľ
200 g	múka polohrubá
200 g	múka hladká
50 g	cukor kryštalový
180 ml	mlieko
200 g	čokoláda
3 ks	žltok

Postup:

Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

V miske zmiešame zvyšnú múku, mlieko, Palmarin, kryštalový cukor, štipku soli a 2 žltka. Po vykysnutí kvások premiešame s týmito surovinami a vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí rozvalkáme na múkou posypanej doske, nakrájame na štvorce a okraje potrieme žltkom. Vložíme kúsky kvalitnej čokolády, preložíme a opäť potrieme žltkom. Ukladáme na pomastený alebo papierom pokrytý plech.

Necháme podkysnúť a pečieme pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

Po upečení potrieme rozpusteným Palmarinom
a posypeme práškovým cukrom.