NajPečenie



Čokoládové šatôčky

Čokoládové pokušenie ukryté v kysnutom ceste.

Potrebujete:

mlieko

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

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

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, kryštálový cukor, štipku soli a 2 žĺtka. 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 rozvaľkáme na múkou posypanej doske, nakrájame na štvorce a okreje potrieme žĺtkom. Vložíme kúsky kvalitnej čokolády, preložíme a opäť potrieme žĺtkom. Ukladáme na pomastený alebo papierom pokrytý plech.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Po upečení potrieme rozpusteným Palmarinom a posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.