

NajPečenie



Horká čokoláda s chrumkavou krustou

Chutné sladké koláčiky ku káve aj čaju.

Potrebujete:

60 g	Palmarín
60 g	Helia
42 g	múka hladká špeciál
60 g	cukor práškový
125 g	smotana na šľahanie 33%
250 g	čokoláda horká
60 g	med

Postup:

Palmarín, práškový cukor a 50 g medu rozpustíme tak aby, sa nám to nepripáľilo. Odstavíme a primiešame preosiadu hladkú múku. Necháme 24 hodín odležať.

Odstáte cesto rozvalkáme na tenký plát a vykrajujeme kolieska. Ukladáme ich na silikónový plát alebo masťový papier. Pečieme v rúre, tak aby skaramelzovali (cca 5 minút).

Smotanu, Heliu, 10 g medu alebo glukózy prevaríme, pridáme čokoládu a poriadne rozmiešame. Necháme čiastočne stuhnúť.

Pomocou cukrárskeho vrečka striekame na upečené medové kolieska.

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: **5 min.**

Teplota pečenia: **160 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**
