Rychlé rohlíčky plněné čokoládou

Počet porcí: 24
Doba přípravy: 35

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. Do mísy s kváskem přilijeme zbytek mléka, přidáme mouku, cukr, vanilínový cukr a sůl a vařečkou vypracujeme těsto. Ke konci hnětení přidáme rozpuštěné máslo 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. Odstřihneme růžek u sáčku s rozpuštěnou čokoládovou polevou a na každý trojúhelníček naneseme 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 sejmeme z plechu a necháme vychladnout.

Ingredience

- **Hořká čokoláda se sladidly** - 170 g
- **Mouka polohrubá** - 552 g
- **Jedlá sůl** - 2 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** - 50 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE