

Mini loupáčky s čokoládou a mandlemi

Počet porcí: 24

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Na přípravu těsta nadrobíme droždí s cukrem (10 g) do misky, přidáme mouku (20 g), zalijeme polovinou vlažného mléka (100 ml) a necháme pár minut na teplém místě vzejít kvásek. Přilijeme zbytek mléka, přidáme mouku, cukr, vanilínový cukr a sůl a vařečkou vypracujeme těsto. Ke konci hnětení přidáme rozpuštěné máslo a žloutky a důkladně vypracujeme dohladka. Mísu překryjeme utěrkou, těsto lehce zaprášíme moukou a necháme kynout na teplém místě přibližně 2 hodiny. Těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní plochu a rozdělíme na poloviny, ze kterých vytvarujeme bochánky. Každý rozválíme na kulatý plát silný asi 1/2 cm. Rádýlkem každý plát rozdělíme na 12 dílů ve tvaru trojúhelníku. Trojúhelníky stočíme a lehce je ohneme do tvaru loupáčků. Loupáčky vložíme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut. Po upečení sejmeme z plechu a necháme vychladnout. Čokoládovou rozpustíme a loupáčky nazdobíme. Na závěr loupáčky posypeme mandlovými plátky a polevu necháme dobře zatuhnout.

Ingredience

- **Hořká čokoláda se sladidly** - 56 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Mandle jádra 200 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 90 g
- **Cukr krystal** - 70 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 480 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

