

Máslové bochánky s čokoládou

Příprava:

40 minut

Tepelná úprava:

40 minut

Počet kusů: 30



250 g zrnitého másla

112 hrnku moučkového cukru

1 lžičce čokolády na přípravu

nápoje

2 hrnky hladké mouky

112 hrnku mléka

112 hrnku kulíček z mléčné

čokolády (choc-bits)

kulíčky z mléčné čokolády

na ozdobu

1. Troubu rozehřejeme na 150 °C. Dva plechy vyložíme papírem na pečení a vytřeme máslem nebo olejem.

2. Máslo s cukrem utřeme do pěny, přidáme čokoládu na přípravu nápoje a ještě chvíli třeme.

3. Do utřené hmoty opatrně lžičk sítňavě zamícháme prosátou mouku a mléko a třeme, až vznikne hladké těsto. Přidáme čokoládové kulíčky. Rukama namočenýma v mouce tvarujeme bochánky z množství těsta, které odpovídá jedné lžičci. Do každého bochánku zaoborníme 3 čokoládové kulíčky. Pečeme asi 40 minut.

Pečivo musí být na povrchu pevné. Necháme je vychladnout na plechu a uložíme do dobře uzavřené nádoby.

Poznámka: Čokoládové kulíčky můžete nahradit kousky nakámané čokolády a bochánky ozdobit 3 rozinkami.

Želé řezy

Příprava:

15 minut + tuhnutí

přes noc

Tepelná úprava: –

Počet kusů: 18



170 g jahodové želatiny

bez vaření

2 hrnky smotci voby

36 opaltek o rozměrech

asi 5 x 5 cm

1. Formu asi 30 x 15 cm vyložíme alobalem.

2. Želatinu rozpustíme ve vodě a nalijeme do formy. Necháme přes noc ztuhnout.

3. Želé vyjmeme z formy a alobal odloupneme. Opalacky rozložíme na želé. Podle nich želé rozkrájíme a z druhé strany přiložíme druhou opalcku.

Poznámka: Opalckové čtverčky nakrájíme z velkých opaltek pilkovým nožem.

Želé řezy (nahore)
a máslové bochánky s čokoládou

