

Napsal uživatel Radka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

Suroviny

200 g hladké mouky
75 g cukru
1 malé vejce
100 g másla
100 g hořké čokolády
papír na pečení

Postup

Mouku prosijeme na vál, přidáme cukr a uprostřed uděláme důlek, do kterého vyklepneme vejce. Máslo rozkrájíme do mouky a vše zpracujeme v hladké těsto. Zabalíme ho do fólie a odložíme na hodinu le chladničky. Troubu předehřejeme na 200 .C a plech vyložíme papírem. Z těsta pak tvoříme válečky o síle tužky a délce 5 cm. Tyčinky rozložíme na plech a pečeme ve střední části trouby asi 10 minut do světležluta. Necháme je vychladnout na kuchyňské mřížce. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a tyčinky do ní na obou koncích namočíme, krátce necháme okapat a položíme na pergamen, aby čokoláda zaschla.