



Čokoládové buchtičky

8 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, kakaem, cukrem, vanilkovým cukrem, solí a muškátovým oříškem. Přidáme polevu rozpuštěnou podle návodu na obale, mléko a máslo a vymícháme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout. Poté do těsta zapracujeme na pomoučené pracovní ploše nasekanou polevu. Těsto rozdělíme na 8 stejných dílů a vytvoříme válečky, které vložíme do vymazaných a moukou vysypaných hrnečků. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 40 minut

- 2 Buchtičky necháme asi 10 minut zchladnout. Poté je opatrně vyklopíme.
- 3 Na přípravu polevy v misce vymícháme moučkový cukr s kakaem a vodou dohladka. Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme povrch buchtíček a posypeme nastrohanou čokoládou. Necháme ztuhnout a podáváme.

Přísady::

Na těsto:

420 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
20 g Holandské kakao Dr. Oetker
150 g moučkový cukr
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
sůl
muškátový oříšek mletý
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
rozpuštěná
200 ml mléko polotučné teplé
200 g máslo rozpuštěné
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
nasekaná

Na polevu a posypání:

3 zarovnané PL moučkový cukr
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker
3 PL voda teplá
čokoláda hořká nastrohaná

Ještě potřebujeme:

8 ks hrnek vysoký (Ø 7 cm)
plech na pečení
elektrický ruční šlehač

