



Rychlé rohlíčky plněné čokoládou

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta nadrobíme droždí s cukrem do misky, přidáme mouku, zalijeme 1/3 vlažného mléka a necháme pár minut na teplém místě vzejít kvásek.
- 2 Čokoládovou polevu rozpustíme podle návodu na obale ve vodní lázni.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Odstříhneme růžek u sáčku s rozpuštěnou čokoládovou polevou a na každý trojúhelníček nanese malé množství čokolády.

Přísady:

Na těsto:

1 balení Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker
1 zarovnaná PL cukr
2 PL mouka polohrubá
300 ml mléko polotučné vlažného
550 g mouka polohrubá
70 g cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
50 g máslo rozpuštěného

Na náplň:

2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

Na potřetí:

1 ks vejce

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)





- 6 Trojúhelníky stočíme, lehce ohneme do tvaru rohlíčků, dáme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 7 Po upečení sejmeme z plechu a necháme vychladnout

Tip:

- Pro zpestření můžeme k čokoládě přidat lžičku strouhaného kokosu nebo sekaných oříšků. Výborné budou i se světlou polevou Dr. Oetker a plátkovými mandlemi.

