

Ingrediencie

220 g čokolády, 50 g masla, 1/2 pohára (250 ml) kryštálového cukru, 2 vajíčka, 1 vanilkový cukor, 1 1/2 pohára hladkej múky, štipka soli, 1 lyžička prášku do pečiva

práškový cukor na obaľovanie

Postup

Vo vodnom kúpeli si rozpustíme čokoládu s maslom. Vajíčka vyšľaháme do penista s kryštálovým a vanilkovým cukrom. Do vajíčok primiešame múku, soľ, prášok do pečiva a nakoniec primiešame vychladenú čokoládu. Vareškou vymiešame tuhšie cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fólie a uložíme na noc do chladničky. Na druhý deň si narežeme menšie kúsky, z ktorých formujeme guľičky (trochu väčšie ako vlašský orech). Takéto surové ich obalíme v práškovom cukre a uložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10 minút. Po upečení sú mäkké, preto ich necháme na plechu vychladnúť.

zdroj: www.mimibazar.sk

