

### Ingrediencie

cesto: 600 g polohrubej múky, 250 ml vlažného mlieka, 20 g čerstvého droždia, 90 g cukru  
krupica, 90 g zmäknutého masla, 2 vajcia, 1 vanilkový cukor

d'alej: čokoláda, 1 žltok, trošku mlieka

### Postup

Pripravíme si klasické kysnuté cesto, ktoré necháme cca 1 hodinu kysnúť. Keď je cesto vykysnuté vyvaľkáme ho na pomúčenej doske a povykrajujeme z neho kolieska. Na každé koliesko položíme kocku čokolády. Koliesko preložíme na polovicu a znovu na polovicu. Pripravíme si plech na muffiny, ktoré vystelieme papierovými košíčkami. Do každého košíčka preložíme po tri preložené kolieska a opäť necháme podkysnúť cca 20 minút. Podkysnuté briošky potrieme vyšľahaným žĺtkom s troškou mlieka. Pečieme pri teplote 180 stupňov dozlata.

zdroj: [www.mnamkyrecepty.sk](http://www.mnamkyrecepty.sk)



## Briošky s čokoládou

Piatok, 08 Február 2013 20:46

---

