

Kakaový med'ák



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 12h 45min , Porce: 10

923 kalorií , **24 g** cukrů , **41 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaovy-medak>

Příprava

Z mouky, 250g cukru, nakrájeného potravního tuku, vajec, medu, skořice a 3 lžic kakaa vypracujeme těsto, které rozdělíme na 4 stejné díly. Z každého dílu vyválíme placku, kterou dáme na pečicí papír. Pečeme 10-15 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Máslo ušleháme se zbylým kakaem a cukrem do krému. Dle chuti přidáme kakao nebo cukr. Upečené placky pokropíme rumem, slepujeme kakaovým krémem a necháme uležet do příštího dne. Nakonec polijeme roztopenou čokoládou.

Ingredience

- 600 g hladké mouky
- 350 g cukru moučka
- 150 g potravního tuku
- 2 vejce
- 2 lžíce včelího medu
- 1 lžíce mleté skořice
- 8 lžic kakaa
- 2 másla
- rum na pokropení
- 2 čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník