

Trojúhelníky s brusinkami, ořechy a čokoládou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

8567 kalorií , **45 g** cukrů , **115 g** tuků , **253 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/trojuhelniky-s-brusinkami-orechy-a-cokoladou>

Příprava

V míse smícháme mouku, cukr, kypřicí prášek, sůl a přimícháme máslo, až se udělá drobenka. Odděleně smícháme mléko, smetanu a vejce, dáme si 2 lžíce stranou, zbytek vlijeme do mouky, přidáme ořechy, brusinky a čokoládu a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozválíme na placku, tlustou asi 1 cm a rádýlkem nařezeme na trojúhelníky. Trojúhelníky naskládáme na plech, vyložený papírem na pečení, potřeme je odloženou mléčno-vaječnou směsí a pečeme při teplotě 180 stupňů asi 15-20 minut.

Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat i 2-3 lžíce ovesných vloček. Se sklenicí mléka je to výborná snídaně nejen pro děti.

Ingredience

- 21/2 sklenky hladké mouky
- 1/4 sklenky hnědého cukru
- lžička kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 75 g másla
- 1/3 sklenky mléka
- 1/3 sklenky smetany
- 1 vejce
- 1/2 sklenky sušených brusinek
- 1/2 sklenky hrubě sekaných vlašských ořechů
- 50 g čokolády, nasekané na kousky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník

