

# Dvojbarevné rohlíky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 7min  
Celkový čas: 47min , Porce: 1

**6042** kalorií , **0 g** cukrů , **225 g** tuků , **104 g** bílkovin

**Autor:** mariatejbusova

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dvojbarevne-rohliky>

## Příprava

Múku, mlieko, droždie, vajce, cukor, soľ, olej zmiesime a rozdelíme na dve časti. Do jednej pridáme kakao, a do druhej kokos. Z každej vypracujeme 5 bochníčkov a necháme vykysnúť. Jedno tmavé a jedno bledé cesto rozvaľkáme, dáme na seba a rozvaľkáme ešte spolu. Rozdelíme na 8 dielov, naplníme nutelou, skrútime do rohlíka a dáme upiecť. Pečieme asi 7min. na 220 stupňov. Keď ich vyberieme hneď máčame vo vopred pripravenom vychladnutom sirupe. Ks: 40

## Ingredience

- 1 kg polohrubé mouky
- 1/2 l mléka
- 1 balení droždí (kvasnic)
- 1 vejce
- 2 lžičky cukru
- 1 lžička soli
- 2 dcl oleje
- 3 lžíce kakaa
- 90 g kokosové moučky
- Nálev: 2 dcl vody
- 1 dcl cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

