

Vánoční tyčinky máčené v čokoládové polevě

Ingredience

těsto

- mouka hladká — 250 g
- cukr moučka — 50 g
- máslo — 150 g
- 50 g nastrohaných vlašských ořechů
- žloutek — 1

poleva

- máslo — 50 g
- 100 g kostkového cukru
- kakao — 10 g
- voda — 0,125 l

Postup

Smícháme ingredience na těsto, dobře propracujeme a dáme vychladit. Pak rozválíme na ½ cm silný plát a rádýlkem vykrájíme tyčky. Pečeme v předehřáté troubě do růžova. Změklé máslo utřeme s kakaem, za stálého tření přidáme cukr svařený s vodou na nitku. Jakmile poleva tuhne, namáčíme tyčinky.