

Czekoladowe prawdziwki



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
margaryna	1 kostka
mak	1 łyżka
żółtko jajek	2 sztuki
kwaśna śmietana	1 szklanka
masło	1 kostka
tabliczka czekolady białej	1 sztuka
tabliczka czekolady gorzkiej	1 sztuka
mleko	10 łyżek
wiórki kokosowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagniatamy ciasto dzielimy na 3 części schładzamy do 30 min.
Jedną część wykładamy do foremek nakłuwamy i pieczemy na złoty kolor.
Drugą część kroimy na prostokąty 7x5 cm, zwijamy w ruloniki i obtaczamy w maku. Pieczemy
Z trzeciej części wycinamy kółka wielkości babeczek, w każdym dziurkę średnicy rulonika, pieczemy. Czekolady osobno rozpuszczamy w 5 łyżkach gorącego mleka, studzimy.
Masło miksujemy dodajemy białą czekoladę. Wypełniamy babeczki przykrywamy kólkami wkładamy ruloniki. Ciemną czekoladą smarujemy wierzchy i posypujemy kokosami