

BLATENSKÉ HNĚTÝNKY

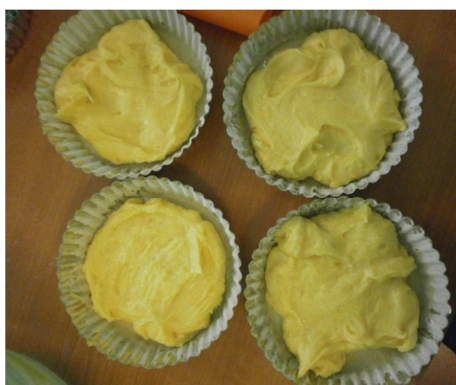
POTŘEBNÉ SUROVINY:

20 dkg másla
12 dkg cukru
40 dkg hladké mouky
3 ks žloutky
12 lžic mléka
3 ks bílky na sníh
2 ks čokoláda na vaření
ozdoby na hnětýnky
100 g ztuženého tuku

POSTUP:



Z bílků ušleháme sníh. Utržeme žloutky, cukr a máslo. Přidáme hladkou mouku a mléko – zašleháme. Vmícháme sníh.



Vzniklou hmotu naléváme do vysypaných formiček na hnětýnky. Upečeme. Upečené hnětýnky vyklopíme a necháme zchladnout. Poléváme rozpuštěnou čokoládou se ztuženým tukem. Na čokoládovou vrstvu klademe ozdoby dle vlastní fantazie.