

# Čokoládové tyčinky s kandovaným pomerančem

Časová náročnost: 150 minut

## Seznam přísad

220 g	hladká mouka
80 g	moučkový cukr
100 g	máslo
4 lžíce	kakao
1 ks	vejce
	sůl
4 lžíce	zakysaná smetana
2 lžička	umletý kandovaný pomeranč
	čokoládová poleva



## Postup přípravy

Mouku, cukr, máslo, kakao, vejce, sůl a zakysanou smetanu dáme do mísy a vypracujeme do hladkého těsta. Uložíme do ledničky asi na dvě hodiny ztuhnout. Rukama poté z těsta tvarujeme slabé tyčinky a dáváme je na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 15 minut. Na závěr si rozpustíme čokoládovou polevu ve vodní lázni a upečené tyčinky do ní namočíme (z poloviny nebo celé). Necháme ztuhnout a máme hotovo.