

# JABLKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ ROLKY



NA  
10  
PORCIÍ

### Suroviny:

- 200 g jablák
- 100 g hnedého cukru
- 360 g **Mevalia Bread Mix**
- 15 g vanilkového pudingového prášku
- 60 ml vody
- 30 g masla
- 10 g prášku do pečiva
- 50g **Mevalia Chocotino**
- maslo na potretie
- vytlačená šťava z citróna
- štipka škorice
- štipka soli

### Príprava:

1. Olúpte a nastrúhajte jablká a pokvapkajte ich citrónovou šťavou.
2. **Mevalia Chocotino** nasekajte nahrubo a pridajte polievkovú lyžicu **Mevalia Bread Mix** a premiešajte.
3. Zmiešajte hnedý cukor, soľ, škoricu, pudingový prášok, zvyšok zmesi **Mevalia Bread Mix** a prášok do pečiva.
4. Rozpusťte maslo a zmiešajte s vodou.
5. Tekuté prísady zmiešajte do múčnej zmesi. Pridajte nastrúhané jablká a nakoniec čokoládu.
6. Sformujte cesto do ľubovoľného tvaru (rožky, croissanty, špirály) a umiestnite na plech vyložený papierom na pečenie.
7. Pečte horúcim vzduchom po dobu 15 minút pri 150° C. Potrite rozpusteným maslom a pečte ďalších 5 minút.

### TIP:

Potrebné množstvo tekutiny sa môže líšiť v závislosti od druhu použitých jablák. Cesto nechajte po spracovaní chvíľu odpočinúť, bude sa vám s ním lepšie pracovať.

### Nutričné informácie:

Celé množstvo	Energia – 2 395 kcal	3,6 g bielkovín	114 mg Phe
1 porcia	Energia – 240 kcal	0,4 g bielkovín	11 mg Phe