

## JABLKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ ROLKY



NA  
10  
PORCÍ

### Suroviny:

- 200 g jablek
- 100 g hnědého cukru
- 360 g **Mevalia Bread Mix**
- 15 g vanilkového pudinkového prášku
- 60 ml vody
- 30 g másla
- 10 g prášku do pečiva
- 50 g **Mevalia Chocotino**
- máslo na potřeni
- vymačkanou šťávu z citronu
- špetka skořice
- špetka soli

### Příprava:

1. Oloupejte a nastrouhte jablka a zakápněte citronovou šťávou.
2. **Mevalia Chocotino** nasekejte nahrubo a přidejte polévkovou lžici **Mevalia Bread Mix** a promíchejte.
3. Smíchejte hnědý cukr, sůl, skořici, pudinkový prášek, zbývající směs **Mevalia Bread Mix** a prášek do pečiva.
4. Rozpusťte máslo a smíchejte s vodou.
5. Tekuté přísady zamíchejte do syké směsi. Přidejte nastrouhaná jablka a nakonec čokoládu.
6. Těsto zformujte do libovolného tvaru, (rohlíky, croissanty, spirály) a umístěte na plech vyložený pečicím papírem.
7. Pečte horkým vzduchem po dobu 15 minut při 150 °C. Potřete rozpuštěným máslem a pečte dalších 5 minut.

### TIP:

Potřebné množství tekutiny se může lišit v závislosti na druhu použitých jablek. Těsto nechte po zpracování chvíli odpočinout, bude se Vám s ním lépe pracovat.

### Nutriční informace:

Celé množství	Energie – 2 395 kcal	3,6 g bílkovin	114 mg Phe
1 porce	Energie – 240 kcal	0,4 g bílkovin	11 mg Phe