Recept na měkoučké čokoládové pracny, které můžete upéct i na poslední chvíli

https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/recept-na-mekoucke-cokoladove-pracny-ktere-muzete-upect-i-na-posledni-chvili.html

Když budete chtít na poslední chvíli, nejen před vánocemi, upéct něco, o čem si bude vaše návštěva povídat ještě za rok, upečte čokoládové pracny. Jsou hned měkké, voní kořením, čokoládou a na jazyku se přímo rozplývají.

Na přípravu budete potřebovat tyto suroviny

- 200 g hladké mouky
- 167 g másla (změklé)
- 167 g moučkového cukru
- 80 g lískových oříšků (namletých)
- 1,5 lžíce kakaa
- 1 celé vejce
- 100 g čokolády (čím kvalitnější, tím budou pracny lépe chutnat)
- ½ kávové lžičky mleté skořice
- 4 kuličky nového koření (namlít)
- 3 ks hřebíčku (namlít)
- 3 polévkové lžíce smetany na rozpuštění čokolády ve vodní lázni

Postup přípravy čokoládových pracen

Do misky dáme všechny sypké suroviny (mouku, cukr, oříšky, koření, kakao) a promícháme. Přidáme na kostky nakrájené změklé máslo, a vajíčko.

Mezitím si připravíme vodní lázeň.

Skleněnou misku vložíme do kastrůlku s horkou vodou tak, aby dno misky bylo lehce nad hladinou. Voda by neměla nikdy vařit.

Do misky dáme 3 lžíce smetany a nalámeme čokoládu. Metličkou mícháme, až se čokoláda rozpustí. Netrvá to dlouho.

Rozpuštěnou čokoládu vlijeme do misky se surovinami a vymícháme kompaktní těsto. Nejlépe to jde rukama.

POZOR: Oproti jiným těstům, například na linecké koláčky nebo vanilkové rohlíčky, je toto těsto měkčí a lepivější. Nelekejte se, že jste udělali něco špatně. Tak je to v pořádku.

Těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme vychladit. Nejlépe do druhého dne. Vychlazené je naopak toto těsto mnohem tužší, než na linecké nebo rohlíčky.

Kousky těsta lehce obalujeme hladkou moukou a vtlačujeme do formiček. Formičky nevymazáváme. Prostředek promáčkneme palcem.

RADA: Nikdy neplňte formičky až po okraj, spíše do poloviny a palcem těsto přitiskněte

k okrajům, aby zůstal uprostřed důlek. Přeplněné formičky jdou hůře vyklopit.

Pečeme v troubě předehřáté na 165 °C. Menší tvary 10-11 minut a větší 12-13 minut. Z uvedeného množství jsou 2 velké plechy.

A jak poznáme u hnědého těsta, kdy je upečeno?

Lehce. Stačí pozorovat průběh pečení. Povrch těsta ve fomičce se nejprve leskne a pak postupně od okrajů začíná matnět.

Když zmatní celá plocha formičky, je upečené. Pokud nebude dodržena teplota a délka pečení zde uvedené, budou pracny tvrdé.

Plech s upečeným čokoládovými pracnami přemístěte na chladné místo. Kdybyste chtěli horké kousky z formiček vyklápět, polámaly by se.

Vyklopené tvary obalujeme v moučkovém cukru promíchaném s vanilkou.

Upečené nádherně voní. Můžete je ihned podávat, protože jsou sametově měkké, voní jako horká čokoláda a chutnají jako osmý div světa.