Śliszki z czekoladą i orzechami

120 minut

2 os.

Składniki

- 300 g mąki pszennej,
- jajko,
- 160 ml mleka,
- opakowanie świeżych drożdży,
- 60 g cukru,
- szczypta soli,
- 100 g orzechów włoskich,
- 200 g gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania

Ciepłe mleko połączyć z drożdżami, a mąkę z cukrem, jajkiem i szczyptą soli. Zagnieść ciasto.

Jeśli jest zbyt luźne, dodać mąki. Odstawić na godzinę. W tym czasie posiekać orzechy i czekoladę.

Ciasto rozwałkować. Na całą jego powierzchnię nałożyć orzechy i czekoladę. Zrolować i pociąć na kawałki.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni przez 30 minut.