

Cokoli



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**butera
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g**mlevenih badema
- **75g** brašna
- **30 g**cokolade u prahu
- **1 kafena kašičica**cimeta

Glazura:

- **200 g**rastopljene cokolade
- **50 g**krupnog šecera za posipanje

Priprema

Umutiti dobro buter sa prah šecerom, vanilom, brašnom, cokoladom u prahu, mlevenim badenom i cimetom. Ostaviti testo 1 cas u frižideru, a onda razviti koru i seci je na kvadratrice.

Na svaki kvadratic staviti po jedan lešnik i zaviti u lopticu. Peci 20 minuta na 175 stepeni. Izvaditi iz pleha i ohladiti.

Ohlaene loptice umakati u rastopljenu cokoladu i stavljati u papirnate korpice pa ih zatim posuti krupnim šećerom.

Savet