Lešnik napolitanke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**lešnik napolitanki
- **150+50 g**seckanih lešnika
- **200 g**eurokrema

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika**ulja

Priprema

Napolitanke grubo izlomite pa pomešajte sa 150 gr seckanih lešnika i 200 gr eurokrema.

Rukama sjedinite sve sastojke.

Dobijenu smesu sipajte u uljem podmazan sud.

okoladu istopite sa uljem na tihoj vatri pa izlijte preko napolitanki. Od gore pospite ostatkom seckanih lešnika.

Ostavite u frižideru sat vremena da se stegne, secite na pravougaonike i služite.

Savet